

ÍNDICE

FRÍO INDUSTRIAL

ARMARIOS DE REFRIGERACIÓN	Pag. 4
MESAS REFRIGERADAS	Pag. 12
FRENTE MOSTRADOR	Pag. 19
MESAS DE PREPARACIÓN Y VITRINAS	Pag. 24
BOTELLEROS	Pag. 30
ARCONES CONGELADORES	Pag. 32
CONGELADORES	Pag. 33
ABATIDORES	Pag. 34

VITRINAS EXPOSITORAS

ESCARCHA COPAS	Pag. 37
VITRINAS Y EXPOSITORES REFRIGERADOS	Pag. 38
ARMARIOS EXPOSITORES REFRIGERADOS	Pag. 46
EXPOSITORES DE CONSERVACIÓN DE PESCADOS	Pag. 62
VITRINAS CHARCUTERAS	Pag. 64
VITRINAS CALIENTES Y NEUTRAS	Pag. 68
MADURADORES DE CARNE.	Pag. 70
CAVAS DE VINO	Pag. 72

COCINAS INDUSTRIALES

SERIE 600	Pag. 77
TURHAM SERIE 630	Pag. 81
MARCHEF SERIE 700	Pag. 88
TURHAM SERIE 700	Pag. 93
TURHAM SERIE 930	Pag. 101
FOGONES DE SUELO	Pag. 111
COCINA ASIÁTICA	Pag. 113
DONNER KEBAB	Pag. 116
FREIDORAS DE ALTO RENDIMIENTO SERIE 900	Pag. 118
CARROS CALIENTES	Pag. 120
HORNO DE BRASAS	Pag. 121

CALOR GAMA ECONÓMICA

COCINAS	Pag. 124
PLANCHAS	Pag. 128
BARBACOAS A LA PIEDRA	Pag. 133
FREIDORAS	Pag. 137
CREPERAS Y PERRITOS CALIENTES	Pag. 142
GRILLS Y GOFRERAS	Pag. 143
TOSTADORES Y SALAMANDRAS	Pag. 145
TERMOS, BAÑOS MARÍA	Pag. 148
BAÑOS MARÍA	Pag. 149
ARROCERA AUTOMÁTICA	Pag. 150
CHOCOLATERAS	Pag. 151
MÁQUINA DE PALOMITAS	Pag. 152

PREPARACIÓN DINÁMICA (ELABORADO)

CORTADORA DE VEGETALES HC-300	Pag. 159
CORTADORAS	Pag. 160
CORTADORA DE CARNE A TIRAS Y TACOS	Pag. 163
SIERRA DE HUESOS	Pag. 164
PICADORA DE CARNE	Pag. 165
EMBUTIDORAS Y FORMADORAS	Pag. 168
AMASADORA	Pag. 170
LAMINADORAS DE PIZZAS	Pag. 175
CORTADORAS DE PAN	Pag. 176
PELADORAS DE PATATAS	Pag. 177
EXPRIMIDOR DE NARANJAS	Pag. 179
DISPENSADORES DE BEBIDAS	Pag. 182
BATIDORA MEZCLADORA	Pag. 184

LAVADO INDUSTRIAL

LAVAVAJILLAS Y LAVAVASOS	Pag. 185
MESAS ENTRADA/SALIDA DELAVAVAJILLAS DE CUPULA	Pag. 189
LAVA UTENSILIOS DE CAPOTA	Pag. 190
LAVAVAJILLAS DE ARRASTRE	Pag. 191
GRIFERÍA INDUSTRIAL	Pag. 192
FREGADEROS	Pag. 196

INOXIDABLE Y ACCESORIOS

MUEBLES CAFETEROS	Pag. 199
MESAS SERIE 600	Pag. 201
MESAS INOX SERIE ECO	Pag. 203
MESAS AUXILIARES	Pag. 205
INOXIDABLE Y ACCESORIOS	Pag. 206
CUBETAS GASTRONORM	Pag. 208
ESTANTERÍAS	Pag. 209
CAMPANAS EXTRACTORAS	Pag. 210
EXTRACCIÓN	Pag. 214

ENVASADO

ENVASADORAS	Pag. 216
BOLSAS, ENVOLVEDORAS Y EMPAQUETADORAS	Pag. 229

PESAJE Y CONTROL

BALANZAS Y BÁSCULAS	Pag. 232
TPV	Pag. 240
ACCESORIOS	Pag. 241

CHURROS

Pag. 245

HIGIENE Y ACCESORIOS

SECAMANOS	Pag. 250
DISPENSADORES Y DOSIFICADORES	Pag. 251
PROTECCION COVID	Pag. 252
SU TURNO	Pag. 253
ACCESORIOS DE COMERCIO	Pag. 254

FRÍO INDUSTRIAL
INDUSTRIAL COLD
froid industriel



FRÍO Y MANTENIMIENTO DE CONGELADOS/ EVAPORACIÓN POR TIRO FORZADO. "VENTILADO"



ARMARIOS SERIE BCyBD de 400 a 600 Litros



Modelo BC-400/600
Rango de temperatura
0 ~ 10° C.
Acero Inoxidable.
Puerta Ciega.



Modelo BD-400/600
Rango de temperatura
-15° ~ -22° C.
Acero Inoxidable.
Puerta Ciega.



Modelo BD-400G/600G
Rango de temperatura
-15° ~ -20° C.
Acero Inoxidable.
Puerta Cristal.



Evaporador tiro Forzado



Refrigerante R134a



Aislamiento de 60 mm
de espesor



Termostato digital



38 ° C Semi-tropicalizada



Acero inoxidable AISI 201.

Opcional:

Caja (600x400x150mm)

P.V.P. 25 €



REFRIGERACIÓN

MODELO	CÓDIGO	ESTANTES	CAPACIDAD	TERMOSTATO	MEDIDAS	POTENCIA	PRECIO
BC-400	5071	4	400	Digital Dixel	595x653x1840	185	1.325
BC-600	5076	4	600	Digital Dixel	775x723x1840	185	1.495

MANTENIMIENTO DE CONGELADOS

MODELO	CÓDIGO	ESTANTES	CAPACIDAD	TERMOSTATO	MEDIDAS	POTENCIA	PRECIO
BD-400	5072	4	400	Digital Dixel	595x653x1840	200	1.575
BD-400G	5073	4	400	Digital Dixel	595x653x1840	200	1.890
BD-600	5077	7	600	Digital Dixel	775x723x1840	200	1.790
BD-600G	5078	7	600	Digital Dixel	775x723x1840	200	2.145

ARMARIO REFRIGERADO DE 1 PUERTA R-X



Estante con guía:
4sets por cuerpo.



Interior y exterior en acero inoxidable austenítico de alta calidad.
Estantes recubiertos de epoxi que pueden soportar hasta 100 kg de verduras, carne u otro producto.
Luz interior y controlador de temperatura digital.
Patas de acero inoxidable regulables en altura.
Refrigerantes utilizados (libres de CFC): R134a
Refrigeración estática.
Voltaje: 220V / 50Hz.
Puerta con doble acristalamiento no calefactado.

REFRIGERACIÓN

MODELO	CÓDIGO	ESTANTES	CAPACIDAD	TERMOSTATO	MEDIDAS	POTENCIA	PRECIO
R-X	3083	4	425	Digital Dixel	600x700x1975	380	1.120
R-XG	3084	4	425	Digital Dixel	600x700x1975	380	1.210


ARMARIOS SERIE GASTRONORM
**ARMARIOS DE REFRIGERACIÓN
Y CONGELACIÓN**

**REFRIGERACIÓN POR TIRO REFORZADO
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:**

- Exterior en acero inoxidable excepto el panel trasero.
- Interior en acero inoxidable con esquinas de la base redondeadas.
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura).
- Estantes: 3 de alambre en acero plastificado, regulables en altura, en dotación.
- Ruedas para facilitar la limpieza
- Unidad condensadora ventilada.
- Evaporador sistema tiro forzado con recubrimiento anticorrosión.
- Evaporación automática del agua de desescarche.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad de 40 kg/m², bajo GWP y cero efecto DDP.
- Control digital de temperatura y desescarches, eficiente en la gestión del consumo de energía.
- Temperatura de trabajo a 32° C ambiente.
- Régimen temperatura refrigeración: 2° / +8° C.
- Régimen temperatura congelación: -18° / -22° C.
- Refrigerante R-290


REFRIGERACIÓN

MODELO	CÓDIGO	NÚMERO PUERTAS	DIMENSIONES	CAPACIDAD (Litros)	POTENCIA	TEMPERATURA	PRECIO
GN650TN	3090	1	740X830X2010	685	480w	-2 ~ +8	1.980
GN1410TN	3091	2	1480X830X2010	1476	490	-2 ~ +8	2.650

MANTENIMIENTO DE CONGELADOS

MODELO	CÓDIGO	NÚMERO PUERTAS	DIMENSIONES	CAPACIDAD (Litros)	POTENCIA	TEMPERATURA	PRECIO
GN650BT	3096	1	740X830X2010	685	650	-18° a -22°	3.005
GN1410BT	3097	2	1480X830X2010	1476	650	-18° a -22°	3.560



ARMARIOS SERIE SNACK

ARMARIOS DE REFRIGERACIÓN
 Y CONGELACIÓN



REFRIGERACIÓN POR TIRO REFORZADO
 CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:

- Exterior en acero inoxidable excepto el panel trasero.
- Interior en acero inoxidable con esquinas de la base redondeadas.
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura).
- Estantes: 3 de alambre en acero plastificado, regulables en altura, en dotación.
- Ruedas para facilitar la limpieza
- Unidad condensadora ventilada.
- Evaporador sistema tiro forzado con recubrimiento anticorrosión.
- Evaporación automática del agua de desescarche.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad de 40 kg/m², bajo GWP y cero efecto DDP.
- Control digital de temperatura y desescarches, eficiente en la gestión del consumo de energía.
- Temperatura de trabajo a 32° C ambiente.
- Régimen temperatura refrigeración: 2° / +8° C.
- Régimen temperatura congelación: -18° / -22° C.
- Refrigerante R-290

REFRIGERACIÓN

MODELO	CÓDIGO	NÚMERO PUERTAS	DIMENSIONES	CAPACIDAD (Litros)	POTENCIA	TEMPERATURA	PRECIO
SNACK400TNV	3100	1	680X700X2010	500	380	-2 ~ +8	1.750
SNACK800TNV	3101	2	1340X700X2010	967	490	-2 ~ +8	2.280

MANTENIMIENTO DE CONGELADOS

MODELO	CÓDIGO	NÚMERO PUERTAS	DIMENSIONES	CAPACIDAD (Litros)	POTENCIA	TEMPERATURA	PRECIO
SNACK400BTV	3102	1	680X700X2010	500	650	-18° a -22°	1.998
SNACK800BTV	3103	2	1340X700X2010	967	950	-18° a -22°	3.190

ARMARIOS DE REFRIGERACIÓN DE 1 y 2 PUERTAS

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Cuerpo exterior e interior de acero inoxidable,
- Todas las puertas con elementos calefactores anti-caída,
- Bisagras de puerta irrompibles de Zamak con puertas que se cierran solas y que pueden estar libres a 45°,
- Aislamiento de poliuretano “amigable con el ozono” (60 mm de espesor),
- Estantes interiores ajustables recubiertos de plástico,
- Un cuerpo de alto aislamiento que ahorra energía con una densidad de 40 kg/m³,
- Libre de CFC, gas refrigerante R-134 A,
- Unidad condensadora ventilada.
- Evaporador sistema tiro forzado con recubrimiento anticorrosión.
- Evaporación automática del agua de desescarche.
- Unidad de enfriamiento de alta eficiencia ubicada en la parte inferior,
- Panel de evaporador de acero inoxidable,
- Temperatura de funcionamiento entre -2°C y +8°C (43°C tropical),
- Cuerpo de fondo interior curvado



MODELO	CÓDIGO	Nº PUERTAS	CAPACIDAD (Litros)	POTENCIA	DIMENSIÓN (mm.)	PRECIO
CPS-101	4112	1	600 L.	208 W	710x710x2100	1.825
CPS-202	4113	2	1200 L.	341 W	1380x830x2100	2.660

FRÍO Y CONGELACIÓN / COLD AND FREEZING/ FROID ET CONGÉLATION

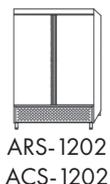
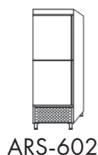
ARMARIO SERIE SNACK

ARMARIOS ARS/ACS

- Interior y exterior en acero inoxidable austenítico de alta calidad excepto el respaldo galvanizado.
- Illuminación LED (sólo en refrigeración)
- 50mm de aislamiento de poliuretano inyectado de 40kg/m³ de densidad.
- Alarma para evitar una apertura de puerta prolongada.
- Evaporador de tubo de cobre y aletas de aluminio con recubrimiento anticorrosión.
- Control electrónico y digital de la temperatura y del descarche.
- Evaporación automática del agua de descarche.
- Estantes en varilla de acero plastificado de dimensiones Snack.
- Dotación de 3 parrillas por modulo.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura.
- Los armarios de 2 puertas cuentan con un estante intermedio entre puertas



FABRICADO EN ANDALUCÍA



REFRIGERACIÓN

MODELO	TEMPERATURA (°C)	GAS REFRIGERANTE	PUERTAS	CAPACIDAD (Litros)	POT. (W)	DIMENSIONES (AxFxH mm.)	PRECIO
ARS-601	2° a +8° C	R-600a	1	600	484	693 x 728 x 2067	2.275
ARS-602	2° a +8° C	R-600a	2 x 1/2	600	484	693 x 728 x 2067	2.375
ARS-1202	2° a +8° C	R-600a	2	1.200	704	1388 x 728 x 2067	3.290
ARS-1203	2° a +8° C	R-600a	2 x 1/2 + 1	1.200	704	1388 x 728 x 2067	3.395
ARS-1204	2° a +8° C	R-600a	4 x 1/2	1.200	704	1388 x 728 x 2067	3.567

MANTENIMIENTO DE CONGELADOS

MODELO	TEMPERATURA (°C)	GAS REFRIGERANTE	PUERTAS	CAPACIDAD (Litros)	POT. (W)	DIMENSIONES (AxFxH mm.)	PRECIO
ACS-601	-18° a -20° C	R-290	1	600	880	693 x 728 x 2067	2.790
ACS-1202	-18° a -20° C	R-290	2	1.200	1320	1388 x 728 x 2067	4.278

EXPOSITORES REFRIGERADOS ARS

ARMARIO EXPOSITOR REFRIGERADO PUERTA CRISTAL SNACK ARS

- Estructura compacta totalmente inyectada con paneles exteriores en acero inoxidable.
- Interior y exterior en acero inoxidable
- Puertas con tirador incorporado en acero inoxidable.
- Interior con uniones curvas para facilitar la limpieza.
- Puertas dotadas de bisagras con sistema de retorno automático y fijación de apertura.
- Dotados de luz interior.
- Sistema de cremallera para sujeción y regulación de los estantes.
- Pies de acero inoxidable regulables en altura y contrapuestas en acero inoxidable.
- Unidad condensadora hermética con condensador ventilado.
- Evaporador de tiro forzado con evaporación automática del agua del desescarche.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, libre de CFC, con una densidad de 40 Kg/m³.
- Control electrónico de la temperatura y del desescarche con visor digital.
- Dotación estantes: 3 parrillas por cuerpo plastificados, desmontables para su limpieza.
- Temperatura de trabajo con 38° C de temperatura ambiente.
- Los armarios de 2 puertas cuentan con un estante intermedio entre puertas

FABRICADO EN
ANDALUCIA



MODELO	TEMPERATURA (°C)	GAS REFRIGERANTE	PUERTAS	CAPACIDAD (Litros)	POT. (W)	DIMENSIONES (AxFxH mm.)	PRECIO
ARS-601-C	2°a +8°	R-600a	1 Cristal	600	484	693 x 728 x 2067	2.660
ARS-1202-C	2°a +8°	R-600a	2 Cristal	1.200	704	1388 x 728 x 2067	3.701

TARIFA 2023

 EUTRON



ARMARIO SERIE GASTRONORM 2/1

- Estructura compacta totalmente inyectada con paneles exteriores en acero inoxidable.
- Cuerpo interior en acero inoxidable.
- Puertas con tirador incorporado en acero inoxidable.
- Interior con uniones curvas para facilitar la limpieza.
- Puertas dotadas de bisagras con sistema de retorno automático y fijación de apertura.
- Los marcos de las puertas incorporan sistema de calefacción para evitar la acumulación de hielo.
- Sistema de cremallera para la sujeción y regulación de los estantes.
- Pies de acero inoxidable regulables en altura.
- Contrapuestas en acero inoxidable.
- Unidad condensadora hermética con condensador ventilado.
- Refrigerante ecológico libre de CFC.
- Evaporador de tiro forzado con recubrimiento anticorrosión.
- Evaporación automática del agua del desescarche.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, libre de CFC, con una densidad de 40 Kg/m³.
- Control electrónico de la temperatura y del desescarche con visor digital.
- Temperatura de trabajo con 38° C de temperatura ambiente.



PUERTAS

AUTO-CIERRE

Las puertas incorporan un tirador ergonómico para un uso cómodo y un burlete sustituible. Sistema de cierre automático con ángulo de apertura superior a 90° que permite un ahorro en consumo significativo. Las puertas de nuestros armarios son reversibles.

REGULABLES EN ALTURA

Guía de acero inoxidable para la sujeción de estantes. Dotación estantes: 3 parrillas por cuerpo plastificados, desmontables para su limpieza.



ESTANTES



TECNOLOGÍA

EUTRON

FABRICADO EN
 ANDALUCIA



REFRIGERACIÓN

MODELO	CÓDIGO	NÚMERO PUERTAS	CAPACIDAD (Litros)	RANGO TEMP.	REFRIG. ECOLÓGICO	POT. (W)	COMPRES. (CV)	DIMENSIONES (mm.)	PRECIO
ARG-801	19007541	1	700	2 a + 8	R-600a	484	300	693 x 846 x 2007	2.590
ARG-1602	19008575	2	1.400	2 a + 8	R-600a	704	500	1388 x 846 x 2007	3.500
ARG-1603	19008783	1 + 2 x 1/2	1.400	2 a + 8	R-600a	704	500	1388 x 846 x 2007	3.590
ARG-1604	19011227	4 x 1/2	1.400	2 a + 8	R-600a	704	500	1388 x 846 x 2007	3.890

MANTENIMIENTO DE CONGELADOS

MODELO	CÓDIGO	NÚMERO PUERTAS	CAPACIDAD (Litros)	RANGO TEMP.	REFRIG. ECOLÓGICO	POT. (W)	COMPRES. (CV)	DIMENSIONES (mm.)	PRECIO
ACG-801	19007536	1	700	-18 a -20	R-209a	880	1/2	693 x 846 x 2007	3.310
ACG-1602	19008674	2	1.400	-18 a -20	R-209a	1320	1 1/4	1388 x 846 x 2007	4.650

FRÍO INDUSTRIAL Y COMERCIAL

MESAS REFRIGERADAS



BAJO MOSTRADOR REFRIGERADO 2, 3, 4, y 5 PUERTAS
DE FABRICACIÓN PROPIA

**OPCIONES:
PUERTAS IMANTADAS
MOTOR IZQUIERDA**



- Exterior e interior en acero Inox., trasera en chapa galvanizada.
- Patas regulables en altura.
- Aislamiento de poliuretano expandido.
- Control de temperatura y descarches mediante termostato digital.
- Interruptor general con indicador de funcionamiento.
- Bandeja evaporativa en acero inoxidable.
- Compresor hermético de condensación ventilada.
- Puertas con tirador tradicional y bisagra pivotante con bloqueo de apertura
- Dotado con 3 estantes interiores plastificados, regulables en altura.

FABRICADO EN
ANDALUCÍA



OPCIONES

Puerta Cristal

BAJO MOSTRADOR REFRIGERADO

CÓDIGO	PUERTAS	LARGO	ANCHO	ALTO	PRECIO
BM-1500	2	1500	600	850	2.295
BM-2000	3	2000	600	850	2.495
BM-2500	4	2500	600	850	2.950
BM-3000	5	3000	600	850	3.365

PARA MUEBLES A MEDIDA, CONSULTAR PRECIO

TARIFA 2023

 EUTRON

MESAS BAJAS REFRIGERADAS

MESAS BAJAS REFRIGERADAS 2, 3, 4, y 5 PUERTAS
DE FABRICACIÓN PROPIA



FABRICADO EN
ANDALUCÍA



- Exterior e interior en acero Inox., trasera en chapa galvanizada.
- Patas regulables en altura.
- Aislamiento de poliuretano expandido.
- Control de temperatura y descarches mediante termostato digital.
- Interruptor general con indicador de funcionamiento.
- Bandeja evaporativa en acero inoxidable.
- Compresor hermético de condensación ventilada.
- Puertas con tirador tradicional y bisagra pivotante con bloqueo de apertura
- Dotado con 3 estantes interiores plastificados, regulables en altura.



• OPCIÓN KIT 2X 1/2 CAJONES DE FONDO PERFORADO PARA MESA BAJA

MESA BAJA REFRIGERADA

CÓDIGO	PUERTAS	LARGO	ANCHO	ALTO	PRECIO
MB-1500	2	1500	750	600	2.784
MB-2000	3	2000	750	600	2.899
MB-2500	4	2500	750	600	3.363
MB-3000	5	3000	750	600	3.827

PARA MUEBLES A MEDIDA, CONSULTAR PRECIO

MESAS DE LA SERIE 600 TPS INOX

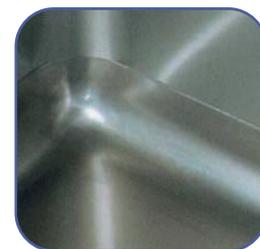
MESAS DE REFRIGERACIÓN DE 2,3 Y 4 PUERTAS



- Cuerpo exterior e interior de acero inoxidable.
- Alto rendimiento en condiciones tropicales de 43°C.
- Diseño en V patentado.
- Gran volumen interno.
- Calefacción antigoteo permanente en el marco de la puerta
- Puertas con cierre automático a 90° con bisagras de puertas de zamak.
- Aislamiento de poliuretano respetuoso con el ozono (50 mm de espesor).
- Ahorro energético Cuerpo altamente aislado con una densidad de 40 kg/m³.
- Libre de CFC, gas refrigerante R-134 A.
- Compresor ventilado desmontable.
- Contenedor de condensación de gas.
- Refrigeración por ventilador.
- Termostato de temperatura y descongelación con control electrónico.
- Cuerpo interior o curvado por dentro.
- Cubierta del evaporador de acero inoxidable



Contrapuerta embutida



Garantía de limpieza Interior con uniones curvas



Pies en acero inoxidable

TPS-62



TPS-62



TPS-63



TPS-64

REFRIGERACIÓN

MODELO	CÓDIGO	PUERTAS	CAPACIDAD (Litros)	RANGO DE TEMP.	REFRIG. ECO.	POTENCIA (W)	DIMENSIONES (mm.)	PRECIO
TPS-62	4100	2	285	-2 a +8	R-314a	250	1490x600x850	1.856
TPS-63	4101	3	440	-2 a +8	R-314a	285	2020x600x850	2.165
TPS-64	4102	4	595	-2 a +8	R-314a	350	2550x600x850	2.763

MESAS DE LA SERIE GN 1/1



EVAPORADOR DE TIRO FORZADO

Exterior en acero inoxidable excepto el panel trasero.

Interior en acero inoxidable con esquinas de la base redondeadas.

Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90º de apertura).

Encimera con peto trasero sanitario de 100 mm.

Estantes inferiores de alambre en acero plastificado, regulables en altura.

Ruedas para facilitar la limpieza

Unidad condensadora ventilada con evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento anticorrosión.

Evaporación automática del agua de desescarche.

Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad de 40 kg/m², bajo GWP y cero efecto DDP.

Control digital de temperatura y desescarches, eficiente en la gestión del consumo de energía.

- Temperatura de trabajo a 32° C ambiente.

- Régimen temperatura: -2 ~ +8

- Refrigerante R-290



MODELO	CÓDIGO	PUERTAS	MEDIDAS	CAPACIDAD (Litros)	POTENCIA (W)	TENSIÓN	PRECIO
GN2200TN	3104	2	1360X700X850	260	314	220V.-50HZ	1.740
GN3200TN	3105	3	1795X700X850	465	300	220V.-50HZ	2.040
GN4200TN	3106	4	2230X700X850	616	350	220V.-50HZ	2.360

MESAS DE LA SERIE 600



EVAPORADOR DE TIRO FORZADO

Exterior en acero inoxidable excepto el panel trasero.

Interior en acero inoxidable con esquinas de la base redondeadas.

Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90º de apertura).

Encimera con peto trasero sanitario de 100 mm.

Estantes inferiores de alambre en acero plastificado, regulables en altura.

Ruedas para facilitar la limpieza

Unidad condensadora ventilada con evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento anticorrosión.

Evaporación automática del agua de desescarhe.

Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad de 40 kg/m², bajo GWP y cero efecto DDP.

Control digital de temperatura y desescarches, eficiente en la gestión del consumo de energía.

- Temperatura de trabajo a 32° C ambiente.

- Régimen temperatura: -2 ~ +8

- Refrigerante R-290



MODELO	CÓDIGO	PUERTAS	MEDIDAS	CAPACIDAD (Litros)	POTENCIA (W)	TENSIÓN	PRECIO
SNACK2200TN	3107	2	1360X600X850	260	250	220V.-50HZ	1.580
SNACK3200TN	3108	3	1795X600X850	386	300	220V.-50HZ	1.820
SNACK4200TN	3109	4	2230X600X850	511	350	220V.-50HZ	2.180

MESAS DE LA SERIE 600 TRS/TCS



REFRIGERACIÓN Y MANTENIMIENTO DE CONGELADOS

- Estructura compacta totalmente inyectada con paneles exteriores en acero inoxidable.
- Cuerpo interior en acero inoxidable con interior con uniones curvas para facilitar la limpieza.
- Puertas con tirador incorporado en acero inoxidable.
- Puertas dotadas de bisagras con sistema de retorno automático y fijación de apertura.
- Los marcos de las puertas incorporan sistema de calefacción para evitar la acumulación de hielo.
- Estantes interiores de varillas plastificadas, fácilmente desmontables para su limpieza.
- Sistema de cremallera para la sujeción y regulación de los estantes.
- Pies de acero inoxidable regulables en altura.
- Contrapuertas en acero inoxidable.
- Unidad condensadora hermética con condensador ventilado.
- Refrigerante ecológico libre de CFC.
- Evaporador de tiro forzado con recubrimiento anticorrosión.
- Evaporación automática del agua del desescarche.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, libre de CFC, con una densidad de 40 Kg/m³.
- Control electrónico de la temperatura y del desescarche con visor digital.
- Temperatura de trabajo con 38° C de temperatura ambiente.
- Dotación estantes: 3 parrillas por cuerpo.
- Tensión de trabajo: 230 V 1+N 50 Hz.



Contrapuerta embutida



Garantía de limpieza Interior con uniones curvas

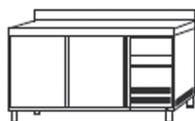


Encimera con canto delantero curvo.

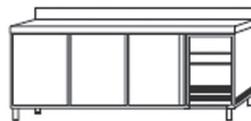


Pies en acero inoxidable

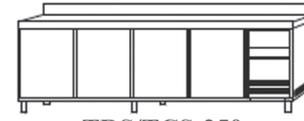
TRS/TCS-200



TRS/TCS-150



TRS/TCS-200



TRS/TCS-250

REFRIGERACIÓN

MODELO	CÓDIGO	PUERTAS	CAPACIDAD (Litros)	RANGO DE TEMP.	POTENCIA (W)	COMPRESOR (CV)	DIMENSIONES (mm.)	PRECIO
TRS-150	19006754	2	250	-2 a +8	350	1/5	1492x600x850	1.920
TRS-200	19007334	3	390	-2 a +8	396	1/4	2017x600x850	2.545
TRS-250	19007937	4	530	-2 a +8	615	3/8	2542x600x850	2.934

MANTENIMIENTO DE CONGELADOS (-18° a -20°C)

MODELO	CÓDIGO	PUERTAS	CAPACIDAD (Litros)	RANGO DE TEMP.	POTENCIA (W)	COMPRESOR (CV)	DIMENSIONES (mm.)	PRECIO
TCS-150	19007002	2	250	-18° a -20°C	350	1/5	1492x600x850	2.753
TCS-200	19007596	3	390	-18° a -20°C	396	1/4	2017x600x850	3.021

MESAS TRS CON FREGADERO

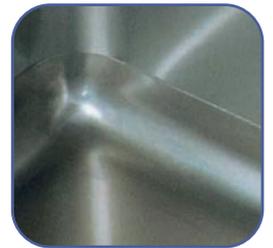
REFRIGERACIÓN SERIE 600 TRS CON FREGADERO



- Estructura compacta totalmente inyectada con paneles exteriores en acero inoxidable.
- Cuerpo interior en acero inoxidable.
- Puertas con tirador incorporado en acero inoxidable.
- Interior con uniones curvas para facilitar la limpieza.
- Puertas dotadas de bisagras con sistema de retorno automático y fijación de apertura.
- Los marcos de las puertas incorporan sistema de calefacción para evitar la acumulación de hielo.
- Estantes interiores de varillas plastificadas, fácilmente desmontables para su limpieza.
- Sistema de cremallera para la regulación de los estantes.
- Pies de acero inoxidable regulables en altura.
- Contrapuertas en acero inoxidable.
- Unidad condensadora hermética con condensador ventilado.
- Refrigerante ecológico libre de CFC.
- Evaporador de tiro forzado con recubrimiento anticorrosión.
- Evaporación automática del agua del desescarche.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, libre de CFC, con una densidad de 40 Kg/m³.
- Control electrónico de la temperatura y del desescarche con visor digital.
- Temperatura de trabajo con 38° C de temperatura ambiente.
- Dotación estantes: 3 parrillas por cuerpo.
- La encimera lleva incorporado un fregadero con escurridor y cubeta de 340x370x150 mm.
- Tensión de trabajo: 230 V 1+N 50 Hz.



Contrapuerta embutida



Garantía de limpieza Interior con uniones curvas



Encimera con canto delantero curvo.

FABRICADO EN ANDALUCIA

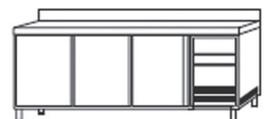


Pies en acero inoxidable

TRS/TCS-200F



TRS/TCS-150



TRS/TCS-200

MESA REFRIGERADA CON FREGADERO FONDO 600

MODELO	PUERTAS	CAPACIDAD (Litros)	RANGO DE TEMP.	POTENCIA (W)	COMPRESOR (CV)	DIMENSIONES (mm.)	PRECIO
TRS-150F	2	250	-2° a +8°C	350	1/5	1492x600x850	2.695
TRS-200F	3	390	-2° a +8°C	396	1/4	2017x600x850	2.927

FRENTE MOSTRADOR

FRENTE MOSTRADOR REFRIGERADO 2, 3, 4, y 5 PUERTAS
DE FABRICACIÓN PROPIA



**OPCIONES:
PUERTAS IMANTADAS
MOTOR IZQUIERDA**



- Exterior e interior en acero Inox.,
- Trasera en chapa galvanizada.
- Patas regulables en altura.
- Aislamiento de poliuretano expandido.
- Control de temperatura y descarches mediante termostato digital.
- Interruptor general con indicador de funcionamiento.
- Bandeja evaporativa en acero inoxidable.
- Compresor hermético de condensación ventilada.
- Puertas con tirador tradicional y bisagra pivotante con bloqueo de apertura
- Dotado con 3 estantes interiores plastificados, regulables en altura.

FABRICADO EN
ANDALUCIA



OPCIONES

Puerta Cristal

FRENTE MOSTRADOR REFRIGERADO

CÓDIGO	PUERTAS	LARGO	ANCHO	ALTO	PRECIO
FM-1500	2	1500	600	1050	2.557
FM-2000	3	2000	600	1050	2.960
FM-2500	4	2500	600	1050	3.402
FM-3000	5	3000	600	1050	3.897

PARA MUEBLES A MEDIDA, CONSULTAR PRECIO

FRENTEMOSTRADOR SERIE 600 TPS-H



FRENTE MOSTRADOR REFRIGERADO 3 Y 4 PUERTAS

Cuerpo exterior e interior de acero inoxidable.
Alto rendimiento en condiciones tropicales de 43°C.
Diseño en V patentado.
Gran volumen interno.
Calefacción antigoteo permanente en el marco de la puerta
Puertas con cierre automático a 90° con bisagras de puertas de zamak.
Aislamiento de poliuretano respetuoso con el ozono (50 mm de espesor).
Ahorro energético Cuerpo altamente aislado con una densidad de 40 kg/m³.
Libre de CFC, gas refrigerante R-134 A.
Compresor ventilado desmontable.
Contenedor de condensación de gas.
Refrigeración por ventilador.
Termostato de temperatura y descongelación con control electrónico.
Cuerpo interior o curvado por dentro.
Cubierta del evaporador de acero inoxidable



Contrapuerta embutida



Garantía de limpieza Interior con uniones curvas



Pies en acero inoxidable

TPS-63H



TPS-63



TPS-64

REFRIGERACIÓN

MODELO	CÓDIGO	PUERTAS	PESO (KG)	RANGO DE TEMP.	REFRIG. ECO.	POTENCIA (W)	DIMENSIONES (mm.)	PRECIO
TPS-63-H	4105	3	140	-2 a +8	R-314a	310	2020X600X1030	2.380
TPS-64-H	4106	4	170	-2 a +8	R-314a	375	2550X600X1030	2.950

FRENTE MOSTRADOR

FRENTE MOSTRADOR REFRIGERADO 3 y 4 PUERTAS EVAPORADOR DE TIRO FORZADO



- Interruptor luminoso de marcha-paro.
- Control electrónico de la temperatura con visor digital **DIXELL**.
- Desescarche automático.
- Temperatura de trabajo: de 2° a 10° C con 38° C de temperatura ambiente.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura: 20 mm (regulables)
- Interior y exterior en acero inoxidable AISI 201.
- Refrigerantes utilizados (libres de CFC): R134a en refrigeración.
- Compresores **EMBRACO**. con condensador ventilado.
- Refrigeración por tiro forzado.
- Todos los modelos incorporan un cajón neutro auxiliar situado sobre el control electrónico de la temperatura de la mesa.
- Dotación de estantes: 3 parrillas.
- Tensión de trabajo: 220 V / 50 Hz.



Termostato digital **DIXELL**.



Pies en
acero inoxidable

AR-21H



Cajón Neutro con
tirador incorporado.



Evaporador compacto
de tiro forzado.

MODELO	CÓDIGO	PUERTAS	CAPACIDAD (Litros)	POTENCIA (W)	TENSIÓN	DIMENSIONES (mm)	PRECIO
AR-21H	3169	3 + Cajón	470	600	220V.-50HZ	2025x600x1045	2.350
AR-25H	3168	4 + Cajón	700	600	220V.-50HZ	2525x600x1045	2.950

FRENTE MOSTRADOR



FRENTE MOSTRADOR DE LA SERIE 600

- Encimera en acero inoxidable con acabado satinado, con canto delantero curvo y peto trasero sanitario de 100 mm.
- Estructura compacta totalmente inyectada con paneles exteriores en acero inoxidable.
- Fabricado en Acero inoxidable AISI304 en interior y exterior del mueble. Interior con uniones curvas para facilitar la limpieza.
- Bisagras con sistema de retorno automático y fijación de apertura.
- Contrapuertas embutidas en acero inoxidable con burlete de fácil sustitución en todo el contorno.
- Estantes interiores de varillas plastificadas, fácilmente desmontables.
- Soportes de sujeción de estantes regulables en altura.
- Contrapuertas fabricadas en aluminio anticorrosivo.
- Desagüe en el interior de la cámara.
- Cuadro de mandos y rejilla de ventilación del motor con apertura frontal pivotante.
- Unidad condensadora hermética con condensador ventilado y compresores DANFOSS SECOP.
- Refrigerante ecológico R-134 A libre de CFC. Evaporador de tiro forzado con recubrimiento anticorrosión.
- 40 Kg/m3 de aislamiento de poliuretano inyectado, libre de CFC.
- Interruptor luminoso de marcha-paro. Control electrónico de la temperatura con visor digital.
- Desescarche automático con evaporación automática del agua.
- De -2° a +8° C con 38° C de temperatura ambiente.
- Todos los modelos FAP incorporan un cajón neutro auxiliar situado sobre el control electrónico de la temperatura.
- Los modelos con TOLVA sustituyen el cajón neutro por un cajón tolva.
- Dotación de estantes: 2 parrillas por puerta.
- Tensión de trabajo: 230 V 1+N – 50 Hz.

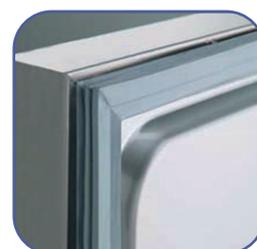
FABRICADO EN
ANDALUCÍA



Pies en acero
inoxidable



Evaporador compacto
de tiro forzado.



Contrapuerta
embutida.



Cajón incorporado disponible
para los modelos sin cajón Tolva.

FRENTE MOSTRADOR REFRIGERADO CON CAJÓN

MODELO	CÓDIGO	PUERTAS	CAPACIDAD (Litros)	POTENCIA (W)	COMPRESOR	DIMENSIONES (mm)	PRECIO
FBR-150	19007176	2	335	350	1/5 CV	1492x600x1050	2.340
FBR-202	19007816	3	520	396	1/4 CV	2017x600x1050	2.876
FBR-255	19008024	4	701	615	3/8 CV	2542x600x1050	3.412

FRENTE MOSTRADOR REFRIGERADO CON TOLVA

MODELO	CÓDIGO	PUERTAS	CAPACIDAD (Litros)	POTENCIA (W)	COMPRESOR	DIMENSIONES (mm)	PRECIO
FBR-150 TOLVA	19007258	2 + Tolva	335	350	1/5 CV	1492x600x1050	2.430
FBR-202 TOLVA	19007849	3 + Tolva	520	396	1/4 CV	2017x600x1050	2.966
FBR-255 TOLVA	19008073	4 + Tolva	701	615	3/8 CV	2542x600x1050	3.502

TARIFA 2023

 EUTRON

FRENTE MOSTRADOR



FRENTE MOSTRADOR REFRIGERADO CON PUERTAS DE CRISTAL

- Mesas de trabajo y de preparación especialmente adaptadas para la restauración rápida o como elemento de conservación integrado en el bar. Esta gama cubre múltiples áreas de actividad.
- Fiabilidad garantizada por el uso de componentes de alta calidad, compresores de bajo consumo y la optimización de los parámetros de los controles electrónicos testados en nuestros laboratorios.

MEJOR INTEGRACIÓN

- La altura de 1045mm hace que el frente mostrador sea el elemento idóneo para combinar con nuestras mesas cafeteras y mesas estanterías.

FÁCIL LIMPIEZA

- Ponemos a su disposición todos los elementos para facilitar la limpieza de nuestros aparatos: burlete sustituable, soportes desmontables, fondo embutido sanitario, uniones curvas, desagüe que permite la evacuación de líquidos residuales.

FABRICADO EN
ANDALUCÍA



OPCIONES



TECNOLOGÍA EUTRON

Pies en
acero
inoxidable



MEDIDA: 1.045 mm.

HIGIENE



REFRIGERADO CON CAJÓN Y PUERTAS DE CRISTAL

MODELO	PUERTAS	CAPACIDAD (Litros)	POTENCIA (W)	COMPRESOR	DIMENSIONES (mm)	PRECIO
FBR-150-V	2 de Cristal	404	488	1/4 CV	1492x600x1050	2.794
FBR-200-V	3 de Cristal	517	494	1/4 CV	2017x600x1050	3.474
FBR-250-V	4 de Cristal	701	744	1/4 CV	2542x600x1050	4.031

MESAS DE PREPARACIÓN



MESAS DE PREPARACIÓN PARA ENSALADAS, PIZZAS, SANDWICH, ETC. REFRIGERACIÓN ESTÁTICA, COMPRESOR EMBRACO

Control electrónico y digital de temperatura y descarche automático.

- Termostato digital **DIXELL**.
- Temperatura: +2 ~ +10 °C.
- Enfriamiento Estático asistido por **ventilador interior**.
- Capacidad: 368 Litros.
- 2 puertas con refrigerante: R600a.
- 3 puertas con refrigerante: R290.
- Voltaje: 220V / 50Hz.
- Puertas con tirador integrado, reversibles y cierre automático.
- Estante con guía: 2 sets.
- Pies de acero inoxidable regulables en altura.



S901



S903

MODELO	CÓDIGO	PUERTAS	TEMPERATURA (°C)	CAPACIDAD (Litros)	DIMENSIONES (mm.)	PRECIO
S901	3179	2	2°C+8°C	280	900x700x850	1.226
S903TOP S/S	3183	3	2°C+8°C	368	1365x700x850	1.659
S903	3180	3	2°C+8°C	368	1365x700x850	1.690

Superficie del granito
480x1360



PS903

Superficie del granito
480x900



PS900

MODELO PS CON ENCIMERA DE GRANITO

MODELO	CÓDIGO	PUERTAS	TEMPERATURA (°C)	CAPACIDAD (Litros)	DIMENSIONES (mm.)	PRECIO
PS900	3181	2	2°C+8°C	280	900x700x1010	1.381
PS903	3182	3	2°C+8°C	368	1360x700x1010	1.841

-Apto para cubetas GN 1/6 de hasta 150(no incluidas)

TARIFA 2023

EUTRON

MESAS DE PREPARACIÓN

MESAS DE PREPARACIÓN PARA
ENSALADAS, PIZZAS, SANDWICH, ETC.
REFRIGERACIÓN POR TIRO FORZADO,
COMPRESOR EMBRACO



- Termostato digital **DIXELL** con control electrónico y digital de temperatura y descarche automático.
- Interior y exterior en acero inoxidable AISI 201.
- Capacidad 10 Cubetas 1/3 (No incluidas).
- Aislamiento en poliuretano inyectado de 40kg/m³.
- Encimera de granito para los modelos PZ.
- Puertas con tirador integrado, reversibles y cierre automático apto para parrillas 600x400.
- Dotación de 1 parrilla por puerta.
- Pies de acero inoxidable regulables en altura.



SH3000/800

MODELO	CÓDIGO	PUERTAS	CAJONES	TEMPERATURA (°C)	CAPACIDAD (Litros)	DIMENSIONES (mm)	P.V.P.
SH3000/800	3063	3	0	2°C+8°C	567	2020x800x1085	2.425

MESAS DE PREPARACIÓN



MESAS DE PREPARACIÓN PARA ENSALADAS, PIZZAS, SANDWICH, ETC. REFRIGERACIÓN ESTÁTICA, COMPRESOR EMBRACO

Control electrónico y digital de temperatura y descarche automático.

- Termostato digital
- Temperatura: +2 ~ + 10 °C.
- Enfriamiento Estático asistido por **ventilador interior**.
- Con refrigerante: R290.
- Voltaje: 220V / 50Hz.
- Puertas con tirador integrado, reversibles y cierre automático.



PS200



PS300

MODELO PS CON ENCIMERA DE GRANITO

MODELO	CÓDIGO	PUERTAS	TEMPERATURA (°C)	CAPACIDAD (Cubetas)	DIMENSIONES (mm.)	PRECIO
PS200	3113	2	2°C+8°C	5 UDS. GN1/6-150	900x700x1010	1.381
PS300	3114	3	2°C+8°C	8 UDS. GN1/6-150	1365x700x1010	1.841

-Apto para cubetas GN 1/6 de hasta 150(no incluidas)

MESAS DE PREPARACIÓN PARA PIZZAS



SERIE GASTRONORM

- Interior y exterior en acero inoxidable AISI 201.
- Refrigeración por tiro forzado.
- Compresor.
- Aislamiento en poliuretano inyectado de 40kg/m³.
- Encimera de granito para los modelos PZ .
- Dotación de 1 parrilla por puerta.
- Ruedas para facilitar la limpieza
- Termostato digital
- Puertas con tirador integrado, reversibles y cierre automático apto para parrillas 600 x 400 mm.



MODELO	CÓDIGO	PUERTAS	TEMPERATURA (°C)	CAPACIDAD (Litros)	DIMENSIONES (mm.)	PRECIO
PZ-150	3061	2	2°C+8°C	390	1500x800x1020	2.290
PZ-2600TN	3066	2	2°C+8°C	428	1510x800x1000	2.175
PZ-3600TN	3067	3	2°C+8°C	635	2025x800x1000	2.564
PZ-2610TN	3068	2+7cajones	2°C+8°C	635	2025x800x1000	2.870

EXPOSITORES REFRIGERADOS DE INGREDIENTES ENSALADAS-PIZZAS



- Capacidad para cubetas GN 1/3 de profundidad 150 mm. (NO INCLUIDAS EN DOTACIÓN)
- Grupo frigorífico incorporado.
- Interruptor luminoso de marcha-paro.
- Refrigeración por placa fría.
- Refrigerante: R134a.
- Control electrónico de la temperatura con visor digital.
- Desescarche automático.
- Temperatura de trabajo de +4° a +10° C.
- Tensión de trabajo: 230 V 1+N – 50 Hz.
- No incluye las cubetas ni sus tapas.



MODELO	CÓDIGO	TIPO VENTILACIÓN	ALOJAMIENTO GN 1/3	POTENCIA (W)	DIMENSIONES (mm.)	PRECIO
VR-1400	3075	ESTÁTICA	4 + 1ud 1/2	250	1400x395x435	814
VR-1500	3076	ESTÁTICA	5 + 1ud 1/2	250	1500x395x435	918
VR-1800	3078	ESTÁTICA	8	250	1800x395x435	1.021
VR-2000	3079	ESTÁTICA	9	250	2000x395x435	1.062

EXPOSITORES REFRIGERADOS DE INGREDIENTES ENSALADAS-PIZZAS CON TAPA INOX.

- Capacidad para cubetas GN 1/3 de profundidad 150 mm. (NO INCLUIDAS EN DOTACIÓN)
- Grupo frigorífico incorporado.
- Interruptor luminoso de marcha-paro.
- Refrigeración por placa fría.
- Refrigerante: R134a.
- Control electrónico de la temperatura con visor digital.
- Desescarche automático.
- Temperatura de trabajo de +4° a +10° C.
- Tensión de trabajo: 230 V 1+N – 50 Hz.
- No incluye las cubetas ni sus tapas.



MODELO	CÓDIGO	TIPO VENTILACIÓN	ALOJAMIENTO GN 1/3	POTENCIA (W)	DIMENSIONES (mm.)	PRECIO
VRX-1400	3069	ESTÁTICA	4 + 1ud 1/2	250	1400x395x435	705
VRX-1500	3070	ESTÁTICA	5 + 1ud 1/2	250	1500x395x435	812
VRX-1800	3071	ESTÁTICA	8	250	1800x395x435	890
VRX-2000	3072	ESTÁTICA	9	250	2000x395x435	980

MESAS DE PREPARACIÓN Y VITRINAS



MESAS DE PREPARACIÓN COMPACTAS

- Con su compartimento de conservación de ingredientes, las mesas compactas ofrecen en un espacio optimizado un producto ideal para restauración rápida, preparación de ensaladas o pizzas.

OFERTA COMPLETA

- Proponemos mesas compactas de fondo 700 u 800 mm. para satisfacer a todos nuestros clientes. Vienen con dotaciones de 1 parrilla GN1/1 u 600x400mm y 2 juegos de guías por puerta. Además pueden albergar 8 ó 10 cubetas (no incluidas) en el mueble de ingredientes.



SALT2P



TECNOLOGÍA EUTRON



TPZC-180

- Interior y exterior en acero inoxidable austenítico de alta calidad.
- Ángulos redondeados en interior y encimera.
- Aislamiento de poliuretano inyectado de 40kg/m³ de densidad.
- Puertas reversibles con dispositivo automático de cierre y fijación de apertura.
- Puerta rejilla pivotante para mantenimiento de la unidad de refrigeración.
- Evaporador con recubrimiento anticorrosión.
- Control electrónico y digital de la temperatura y del descarche.
- Evaporación automática del agua de descarche.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura.
- Estantes de acero plastificado con guías.
- Dotación de 1 parrilla y 2 juegos de guías por puerta.

FABRICADO EN ANDALUCIA



MESAS COMPACTAS DE PREPARACIONES DE FONDO 700 mm.

MODELO	NÚMERO PUERTAS	CAPACIDAD (Litros)	RANGO TEMP.	REFRIG. ECOLÓGICO	POTENCIA (W)	CAPACIDAD (GN)	DIMENSIONES (mm.)	PRECIO
TPZC-135	2	290	2°C / +8°C	R-600a	368	8	1350x700x1050	2.910
TPZC-180	3	452	2°C / +8°C	R-600a	414	10	1800x700x1050	3.430
SA LT2P	2	200	2°C / +8°C	R-600a	368	8	906x700x894	2.290
TPZG-100	3	200	2°C / +8°C	R-600a	368	10	906x700x1010	2.370



Enfriador de Botellas BGZ 100 EG

Construcción:

exterior en chapa prepintada blanca, interior en aluminio.

Respaldo en chapa galvanizada, separadores en acero plastificado, interruptor general on-off luminoso, compresor hermético ventilado, gas refrigerante R134a, aislamiento en poliuretano inyectado, ecológico libre de CFC's densidad de 40kg/m³

Evaporador estático de aletas de aluminio y tubo de cobre, regulación de la temperatura por termostato digital



TERMOSTATO DIGITAL

MODELO	CÓDIGO	PUERTAS	TEMPERATURA (°C)	CAPACIDAD (Litros)	DIMENSIONES (mm.)	PRECIO
BGZ 100 EG	3054	2	2°C+8°C	200	1005x550x830	763

ENFRIADOR DE BOTELLAS 256 LITROS



Enfriador de Botellas Gran Capacidad AGF300

Interior en chapa galvanizada

Exterior en chapa de acero plastificada gris atóxica y con tratamiento anticorrosión

Gran capacidad: 12 cm de profundidad más que los botelleros del mercado

Temperatura de trabajo: +0°C a +10°C

Diseño elegante: 2 puertas deslizantes acero inoxidable y esquinas redondeadas

Condensador ventilado

Control de temperatura regulable

Termómetro en el exterior

Ruedas que facilitan el desplazamiento (multidireccionales)

Desagüe en la cuba

Gas ecológico sin CFC R-135A.

MODELO	CÓDIGO	PUERTAS	TEMPERATURA (°C)	CAPACIDAD (Litros)	DIMENSIONES (mm.)	PRECIO
AGF300	5096	2	0°C+10°C	256	1060x670x890	735



Clase Eficiencia Energética *
Energy Efficiency Class *



5111-100-EA



5112-150-EA



5113-200-EA



5091-100



5092-150



5093-200



5094-250

EBEG

- Frente exterior y costados en acero plastificado color blanco
- Respaldo exterior en acero galvanizado
- Interior en acero galvanizado.

EBA

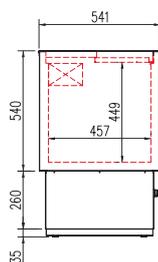
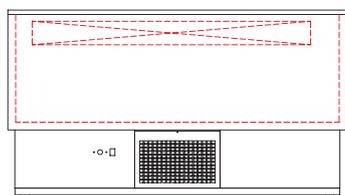
- Exterior en acero inox AISI304 18/10, excepto el respaldo
- Interior en aluminio.

COMÚN

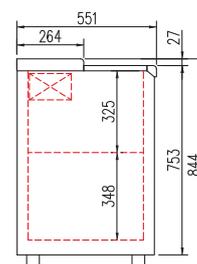
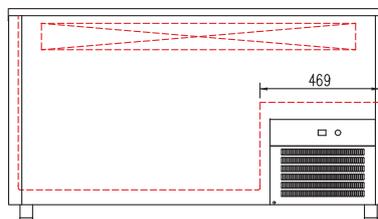
- Separadores de alambre en acero plastificado.
- Unidad condensadora ventilada y extraíble.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP.
- Evaporador estático.
- Control de temperatura.
- Interruptor general ON - OFF luminoso.
- Voltaje 230V-50Hz.
- Temperatura de trabajo a 32°C temperatura ambiente
- Refrigerante R600a.

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

EBEG



BE



MODELO	DIMENSIONES (mm.)	PUERTAS	SEPARADOR	CAPACIDAD (L.)	POTENCIA FRIG. W	CONSUMO NOMINAL W	PRECIO
5111	1020X840X54	2	1	170	167	111	800
5112	1510X840X54	3	2	260	236	128	1.060
5113	2010X840X54	4	3	350	360	187	1.300
5091-100	1010X840X54	3	2	270	176	125	1.280
5092-150	1500X840X54	3	2	420	205	132	1.650
5093-200	1990X840X54	4	3	580	304	180	1.920
5094-250	2480X840X54	5	4	720	502	208	2.380



ARCONES CONGELADORES HORIZONTALES $\leq -18^{\circ}\text{C}$

- Aislamiento de poliuretano sin CFC de alta presión inyectado con una densidad de 36 kg/m³.
- Tapa abatible de 70mm con cerradura, llave.
- Cuba interior en aluminio gofrado.
- Diseño único de drenaje para facilitar la limpieza.
- Espesor de panel del cuerpo 65 mm.
- 4 Ruedas.
- 2 con freno.
- Panel de control mecánico o digital (Según modelo).



MODELOS $\leq -18^{\circ}$

MODELO	CÓDIGO	COMPRESOR VENTILADO	PRECIO
HS-185	3177	SI	371
3SPA	3260F	SI	779
620C	3261F	SI	1029



CONGELADOR HORIZONTAL DE LA SERIE FC

MODELO	CÓDIGO	REFRIGERANTE	PUERTAS	CAPACIDAD	COMPRESOR	CONDENSADOR	DIMENSIONES (mm.)
HS-185	3177	R600a	1	185	1/4 (350W.)	Ventilada	730x523x850
3SPA	3260F	R600a	1	320	1/4 (350W.)	Estatico	1270x600x850
620C	3261F	R600a	1	562	1/4 (350W.)	Estatico	1600x600x850



Armario Snack Refrigerado Blanco COO350SD+

Ideales para instalar en espacios de acceso complicado.
Interior en poliestireno termoconformado de calidad alimentaria.
Patas con regulación de altura.
Aislamiento de poliuretano inyectado libre de CFC's.
Cámara con ventilador de apoyo.
Termostato analógico regulable, termómetro digital en la puerta.
Desescarche automático y evaporador ventilado.
Estantes extraíbles en refrigeración.
Puerta cierre automático.
Gas R600a.
Clase climática 4



Rango de temperatura
1 ~ 10° C.



Armario Snack Congelador Blanco FRZ350SD

Ideales para instalar en espacios de acceso complicado.
Interior en poliestireno termoconformado de calidad alimentaria.
Armario snack con patas altas con regulación de altura.
Aislamiento de poliuretano inyectado libre de CFC's.
Cámara con ventilador de apoyo.
Termostato analógico regulable termómetro digital en la puerta.
Desescarche manual y evaporador estático.
Armario snack con estantes fijos.
Puerta cierre automático.
Clase climática 5.
Gas R600a.



Rango de temperatura
-14 ~ 28° C.



Commercial Upright Freezer 54 x 87 cm EC130+

Ideales COMO ENFRIADOR DE COPAS.
Interior en poliestireno termoconformado de calidad alimentaria.
Armario snack con patas altas con regulación de altura.
Aislamiento de poliuretano inyectado libre de CFC's.
Gas R600a.



Rango de temperatura
-15 ~ 25° C.



MODELO	CÓDIGO	ESTANTES	CAPACIDAD	POTENCIA	MEDIDAS	PRECIO
Refrigeración	COO350SD+	6	350 Litros	211W	600x650x1770	1.021
Congelación	FRZ350SD+	6	350 Litros	211W	600x650x1770	1.050
Congelación	EC130	3	113 Litros	75W	540x600x870	513



Abatidores-congeladores rápidos controlados electrónicamente.

Ciclo abatimiento: +90° a +3° C.

Ciclo congelación: +90° a -18 ° C.

- Exterior e interior totalmente en acero inoxidable AISI 304 18/10 acabado satinado.
- Interior con uniones curvas para facilitar la limpieza y estructura compacta totalmente inyectada.
- Nuevo panel de mandos con teclas sensitivas de fácil utilización.
- Unidad condensadora hermética con condensador ventilado y gas-refrigerante ecológico R404 A libre de CFC.
- Dispositivo automático de desescarche y evaporación automática del agua de condensación sin aporte de energía eléctrica.
- Construido según la directiva HACCP y fabricado conforme a las normas CE.
- Aislamiento de poliuretano inyectado de 35 mm, libre de CFC, con una densidad de 42 Kg/m3.
- Incorporan soporte-guías en acero inoxidable AISI-304 18/10, extraíbles sin necesidad de útiles, para facilitar la limpieza.
- Temperatura ambiente: + 38° C.
- Tensión de alimentación: 230 V 1+N – 50 Hz.



BC-03-11 E



BC-03-11



BC-05 E



BC-05



BC-101 E



BC-101

- Tirador ergonómico integrado en toda la altura de la puerta.
 - Puertas dotadas de bisagras con sistema de retorno automático y fijación de apertura a 100°, excepto modelo BC-03-11 E.
 - Incorpora soporte-guías en acero inoxidable AISI-304 18/10, extraíbles sin necesidad de útiles, para facilitar la limpieza.
 - Posibilidad de memorizar hasta 99 ciclos de abatimiento o congelación.
 - El modelo BC-03-11 Incorpora sonda con calefacción para facilitar su extracción al final del proceso.
 - Capacidad 3 GN 1/1 (separación entre guías 80 mm).
Entrada de los recipientes GN por el lado de 325 mm.
 - Dotación de 3 pares de guías para cubetas GN 1/1.
 - El modelo BC-03-11 E dispone de sonda de temperatura sin calefactar.
- Medidas 700x560x514.

BC-05 E

- Dispone de sonda de temperatura sin calefactar.
- Capacidad de 5 GN 1/1 (separación entre guías 65 mm)
- Exterior en acero inoxidable acabado satinado, excepto parte posterior en plastificado.
- Control de ciclos mediante termostato con alarma sonora al final del ciclo.
- Incorpora desagüe en la cuba.

BC-05

- Exterior totalmente en acero inoxidable AISI 304 18/10 acabado satinado.
- Panel de mandos con teclas sensitivas de fácil utilización.
- Sonda con sistema de calefacción para facilitar su extracción al final del proceso.
- Incorpora desagüe en la cuba.
- Acepta bandejas de gastronomía y pastelería (600 x 400 mm).

ARMARIOS ABATIDORES SERIE GN 1/1 y GN 2/1

- Nuevo panel de mandos con teclas sensitivas de fácil utilización.
- Pase automático de la fase de abatimiento o congelación a mantenimiento.
- El modelo BC-101 Incorpora sonda con calefacción para facilitar su extracción al final del proceso.
- Capacidad: 10 GN1/1. Entrada por lado de 530 mm. Separación entre guías: 65 mm.
- Junta magnética en los cuatro lados. Pies (Ø 2") regulables en altura, de acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Incorpora desagüe en la cuba. Temperatura ambiente: + 42° C. Grupo motor incorporado.
- Medidas 790x800x1420.

MODELO	REFERENCIA	CAPACIDAD	Producción ciclo refrigeración 90 min.(Kg)	Producción ciclo congelación 240 min.(Kg)	POTENCIA (W)	PANEL	PRECIO
BC-03-11 E	19017581	3 GN 1/1	8	5	587	ECO	3.660
BC-03-11	19017582	3 GN 1/1 EN	8	5	490	SMART	3.930
BC-05 E	19017583	5 GN 1/1	10	7	700	ECO	4.810
BC-05	19017584	5 GN 1/1 y E/N	12	8	1250	SMART	5.270
BC-101 E	19017587	10 GN 1/1	30	20	1300	ECO	7.884
BC-101	19017588	10 GN 1/1 EN	30	20	1300	SMART	8.270

CÁMARA DE REFRIGERACIÓN

CÁMARAS PANELABLES PANEL 100 mm



- Aislamiento en poliuretano inyectado de densidad 42 Kg/m³ y 100 mm de espesor y libres de CFC's o HCFC's
- Cámara de refrigeración, 0 ° C, con sistema de enfriamiento monobloque Tecumseh: LYJ100MY-P, Voltaje: 220V / 50Hz, R449a.
- Cámara de congelación, -18 ° C, con sistema de enfriamiento monobloque Tecumseh: LYJ200LY-P, voltaje: 220V / 50Hz, R449a.



Mango ergonómico



Bisagra especial



Sistema para apretar los paneles



Luz interior

Montaje rápido y fácil

MODELO	Dimensiones	Volumen (CBM)	Panel Espesor 100mm	Puerta	Luces Led	Refrigeración Monoblock	Congelación Monoblock	Refrigeración Remoto
CR2124C/F	1920*1160*2400	3,4						
CR2224C/F	2120*1920*2400	7,4						
CR2324C/F	2120*2880*2400	11,4						
CR2124C/F								
CR2224C/F								
CR2324C/F								
		Total Cost:						

VITRINAS EXPOSITORAS

EXHIBITOR CABINETS

Vitrines



VITRINAS Y EXPOSITORES

VITRINAS EXPOSITORAS DE CONGELADOS

ARMARIO CONGELADOR EXPOSITOR RTD-99L

Sistema de Evaporación Forzada
Sistema de Condensación Ventilada
Termostato digital



CARACTERISTICAS GENERALES

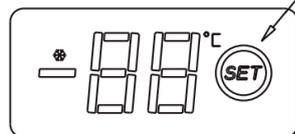
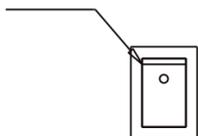
Refrigeración de temperatura única
Temperatura -10 ~ 18 ° C
Color de la caja: blanco
Vidrio aislante de triple capa
2 estantes
Descongelación automática
Control digital
Compresor SECOP
Refrigerante: R134a
Evaporador de tubo de cobre
Condensador exterior
Voltaje: 220 ~ 240V / 50 ~ 60Hz
4 Ruedas móviles



ESCARCHA COPAS

interruptor de luz

termostato



MODELO	CÓDIGO	VOLUMEN LITROS	POTENCIA (W)	TEMPERATURA (°C)	DIMENSIONES	P.V.P.
SD-100	3115	100		-10° a -18°	600*605*940	796

VITRINAS Y EXPOSITORES

VITRINAS REFRIGERADAS

VITRINAS REFRIGERADAS PASTELERAS

Sistema de Evaporación Forzada
Sistema de Condensación Ventilada
Termostato digital



CARACTERISTICAS GENERALES

Refrigeración de temperatura única
Temperatura: 2 ~ 8 ° C
Exterior : S.S.201
Interior: S.S.201
Base: S.S.201 con efecto espejo
Color de la caja: blanco
Puerta corredera en la parte posterior
Vidrio aislante de doble capa
2 estantes
Descongelación automática
Control digital
Compresor SECOP
Refrigerante: R134a
Evaporador de tubo de cobre
Condensador exterior
Voltaje: 220 ~ 240V / 50 ~ 60Hz
4 Ruedas móviles



Vitrina Pastelera GN-1200RF2

MODELO	CÓDIGO	VOLUMEN LITROS	POTENCIA (W)	TEMPERATURA (°C)	DIMENSIONES	P.V.P.
GN-900RF2	3140	380	600	+2° a +12°	900 x 730 x 1200	1.990
GN-1200RF2	3145	515	670	+2° a +12°	1200 x 730 x 1200	2.190
GN-1500RF2	3146	650	720	+2° a +12°	1500 x 730 x 1200	2.690

VITRINAS REFRIGERADAS VRC-139/175

VITRINAS REFRIGERADAS PARA TAPAS DE 6 / 8 BANDEJAS

Construcción interior de acero inoxidable y revestimiento exterior con perfil de aluminio anodizado.
Aislamiento de poliuretano inyectado, de 60 mm de espesor y 40 kg/m³ de densidad, sin CFC.
Puertas correderas de vidrio con costados de PVC con vidrio.
Compresor hermético con condensador ventilado.
Evaporador de placa fría, de tubo de cobre.
Refrigerante R-600 A libre de CFC.
Temperatura de trabajo: +4 °C, +8 °C, con ambiente de 38 °C.
Control de la temperatura por termostato.
Interruptor general luminoso.
Iluminación interior protegida.
Bandeja interior inoxidable con cubetas GN-1/3 de 40 mm, incluidas en dotación.
Tensión de trabajo: 230 V- 1N - 50/60 Hz.
Evaporación automática del agua del desescarche.
Aislamiento de poliuretano inyectado, libre de CFC, con una densidad de 40 Kg/m³.
Interruptor luminoso de marcha-paro.
Control electrónico de la temperatura y del desescarche con visor digital Dixell .
Temperatura de trabajo de 0° a +10° C con 38° C de temperatura ambiente.
Tensión de trabajo: 230 V 1+N 50 Hz.

FABRICADO EN
ANDALUCIA



Vitrina De Tapas VRC-175



Vitrina De Tapas VRC-139

MODELO	Gas Refrigerante	BANDEJAS GN1/3-40	POTENCIA (W)	TEMPERATURA (°C)	DIMENSIONES	P.V.P.
VRC-139	R-600a	6	237	+4°C a + 8°C	1395x400x250	1.206
VRC-175	R-600a	8	237	+4°C a + 8°C	1750x400x250	1.412

VITRINAS REFRIGERADAS VRC-4/VRC-6

VITRINAS REFRIGERADAS PARA TAPAS DE 4/6 BANDEJAS

Diseño panorámico que proporciona una máxima visión del producto expuesto.

Puertas traseras correderas.

Estante intermedio de cristal.

Iluminación por leds de bajo consumo y gran durabilidad en la parte superior.

Capacidad de la placa: 4-6 1/3 GN según modelo **incluidos**.

Rango de temperatura (°C): 2 / 8.

AC220-240V 50Hz 160/180 W.

Refrigerante ecológico R600a.

Clase climática: N (16-32 °C).

Iluminación LED en la parte superior.

Dispone de control termostático con controladores digitales y cuadro de mandos protegido.

Evaporador de placa fría, sistema de enfriamiento directo.

Descongelación automática.



Vitrina expositora VRC-4

**Bandejas GN-1/3
incluidas en dotación**



Vitrina expositora VRC-6

MODELO	CÓDIGO	BANDEJAS GN1/3-40	POTENCIA (W)	TEMPERATURA (°C)	DIMENSIONES	P.V.P.
VRC-4	3126	4	160	+2° a +8°C	1131X395X375	845
VRC-6	3127	6	160	+2° a +8°C	1483X395X375	948

VITRINA RT-78L/98L/235L

- Expositor iluminado con los laterales en vidrio, y puerta para auto-servicio.
- Refrigeración ventilada.
- Iluminación interior superior para el modelo RT-78L.
- Iluminación interior de led a 4 caras el modelo RT-98L.
- Iluminación interior de led a 2 caras el modelo RT-235L.
- Ruedas RT-235L.
- Cerradura.
- Estantes ajustables.
- Desescarche automático.
- Termostato variable.
- Rango de temperatura +2°C a +12°C
- Temperatura ambiente máxima 3°C.
- Fabricada en ABS y PVC con acabado Blanco.



MODELO	CÓDIGO	ESTANTES	CAPACIDAD (Litros)	POTENCIA (W)	PESO (Kg.)	DIMENSIONES	P.V.P.
RT-78L	3134	3	78	180	33,8	428x386x960	567
RT-98L	3135	4	98	180	38	428x386x1110	659
RT-235L	3138	4	235	250	38	515x485x1690	1.290
RT-280L	3139	5	288	325	89	515X485X1895	1.412

VITRINA RT-78B/98B/235B/280B

- Expositor iluminado con los laterales en vidrio, y puerta para auto-servicio.
- Refrigeración ventilada.
- Iluminación interior de led a 2 caras el modelo RT-78B.
- Iluminación interior de led a 4 caras el modelo RT-98B.
- Iluminación interior de led a 2 caras el modelo RT-235B.
- Iluminación interior de led a 4 caras el modelo RT-280B.
- Cerradura.
- Ruedas RT-235L y RT-280B
- Estantes ajustables.
- Desescarche automático.
- Termostato variable.
- Rango de temperatura +2°C a +12°C
- Temperatura ambiente máxima 3°C.
- Fabricada en ABS y PVC con acabado Negro.



MODELO	CÓDIGO	ESTANTES	CAPACIDAD (Litros)	POTENCIA (W)	PESO (Kg.)	DIMENSIONES	P.V.P.
RT-78B	3134B	3	78	180	33,8	428x386x960	567
RT-98B	3135B	4	98	180	38	428x386x1110	659
RT-235B	3138B	4	235	250	38	515x485x1690	1.290
RT-280B	3139B	5	288	325	89	515X485X1895	1.412

VITRINA RTW-108L

- Vitrina refrigerada con sistema rotatorio, ideal para pastelería con rango de temperatura de +2°C a +12°C
- Incluye estantes cromado con 4 niveles
- Termostato para regular temperatura.
- Puerta y paredes aisladas con doble cristal.

Especificaciones

Capacidad: 108 Litros.

Rango de Temperatura: 2 a 12°

Potencia: 230 watts.

Voltaje: 220 volts.

Medidas: 470×470×870.

Peso: 52 Kg.



MODELO	CÓDIGO	ESTANTES	CAPACIDAD (Litros)	POTENCIA (W)	PESO (Kg.)	DIMENSIONES	P.V.P.
RTW-108L	3136	4	108	230	52	470X470X870	1.464

VITRINA ARC-100R

- Cuerpo de acero inoxidable con ventanas curvas.
- Puerta corredera en la parte trasera.
- Ventanas de vidrio en ambos lados (doble acristalamiento).
- Sistema de enfriamiento con ventilador.
- Descongelación automática.
- Iluminación LED interior.
- Refrigerante R600a.
- Control de temperatura digital Dixell.
- Temperatura +2°C a +12°C
- Patas fijas.
- Estantes regulables.



MODELO	CÓDIGO	ESTANTES	CAPACIDAD (Litros)	POTENCIA (W)	PESO (Kg.)	DIMENSIONES	P.V.P.
ARC-100R	3137	3	100	230	50	480X480X1030	1.155

VITRINA REFRIGERADA RTW-100L -2

- Máxima exhibición en espacios reducidos
- Iluminación LED Interior en laterales.
- Vitrina refrigerada de cristal curvo.
- Controlador digital de temperatura.
- 2 Parrillas cromadas ajustables.
- Rango de temperatura 0-10°C.
- Capacidad: 100 Lts.
- Voltaje: 220V / 50Hz.
- Potencia: 230W.
- Refrigeración ventilada.
- Refrigerante: R600a.



VITRINA REFRIGERADA RTW-120L

- Máxima exhibición en espacios reducidos
- Iluminación LED Interior en la parte superior.
- Vitrina refrigerada de cristal curvo.
- Controlador digital de temperatura.
- 2 Parrillas cromadas ajustables.
- Rango de temperatura 0-10°C.
- Capacidad: 120 Lts.
- Voltaje: 220V / 50Hz.
- Potencia: 230W.
- Refrigeración ventilada.
- Refrigerante: R600a.



VITRINA REFRIGERADA RTW-160L

- Vitrina refrigerada de cristal curvo.
- Controlador digital de temperatura.
- 2 Parrillas cromadas ajustables.
- Máxima exhibición en espacios reducidos.
- Iluminación LED Interior en la parte superior.
- Rango de temperatura 0-10°C.
- Capacidad: 160 Lts.
- Voltaje: 220V / 50Hz.
- Potencia: 230W.
- Refrigeración ventilada.
- Refrigerante: R600a.



MODELO	REFERENCIA	ESTANTES	CAPACIDAD (Litros)	POTENCIA (W)	PESO (Kg.)	DIMENSIONES	P.V.P.
RTW-100L-2	3131	R134α	100	180	40,5	705x472x687	876
RTW-120L	3132	R134α	120	180	57	702x568x686	999
RTW-160L	3133	R134α	160	250	64,4	880x568x686	1.175

VITRINAS MARISQUERAS Y MURALES DE ACERO INOXIDABLE

Exterior e interior en acero Inox. AISI 304, trasera en chapa galvanizada.

Aislamiento de poliuretano expandido.

Temperatura y descarches por termostato digital.

Rango de Temperatura +4°C a +8°C

Interruptor general con indicador de funcionamiento.

Bandeja evaporativa en acero inoxidable.

Espejo Interior con Iluminación.



VITRINAS MURALES EVAPORADOR

MODELO	EVAPORADOR	DIMENSIONES	P.V.P.
VMI-1300	Estático	1300x580x1000	2.514
VMI-1500	Estático	1500x580x1000	2.728
VMI-2000	Estático	2000x580x1000	3.439

VITRINAS MARISQUERAS PLACA FRÍA

MODELO	EVAPORADOR	DIMENSIONES	P.V.P.
VMA-1300	Placa Fría	1300x580x1000	2.514
VMA-1500	Placa Fría	1500x580x1000	2.728
VMA-2000	Placa Fría	2000x580x1000	3.439

VITRINAS MARISQUERAS PLACA FRÍA EXTRA BAJA

MODELO	EVAPORADOR	DIMENSIONES	P.V.P.
VMB-1300	Placa Fría	1300x580x600	2.206
VMB-1500	Placa Fría	1500x580x600	2.491
VMB-2000	Placa Fría	2000x580x600	3.202



VITRINAS MARISQUERAS PLACA FRÍA BAJA

VITRINAS PLACA FRÍA BAJA MOD. CUBE NEGRA

MODELO	EVAPORADOR	DIMENSIONES	P.V.P.
VMB-1300	Placa Fría	1300x550x600	1.906
VMB-1500	Placa Fría	1500x550x600	2.291
VMB-2000	Placa Fría	2000x550x600	2.999



VITRINAS MARISQUERAS PLACA FRÍA BAJA

VITRINAS RB DISPLAY CABINET RB



Vitrina expositora RB-150HS



Vitrina expositora RB-220HSS



Vitrina expositora RB-320HS



Vitrina expositora RB-150H



Vitrina expositora RB-220HS



Vitrina expositora RB-320H

MODELO	CÓDIGO	ACABADO	CAPACIDAD(LITROS)	Nº PUERTAS	MEDIDAS	PRECIO
RB-150H	5060	PVC	130 Litros	Pivotante	595x536x840	742
RB-150HS	5061	Inox	130 Litros	Pivotante	595x536x840	928
RB-220HS	5062	PVC	208 Litros	Corredera	900x536x840	1.113
RB-220HSS	5063	Inox	208 Litros	Pivotante	900x536x840	1.258
RB-320H	5064	PVC	350 Litros	Pivotante	1350x536x840	1.351
RB-320HS	5065	Inox	350 Litros	Pivotante	1350x536x840	1.546

Refrigeración

Temperatura y desescarche regulado por controlador digital.
Controlador electrónico
Refrigerant: R600a
Compresor: DOMPER
Sistema de condensación ventilada.
Sistema de evaporación forzada.
Bandeja evaporativa.
Alimentación eléctrica monofásico 220v.
Medidas expresadas en mm. Ancho x Fondo x Alto.

Estructura

Modelos H Exterior acabado PVC.
Modelos HS Exterior acabado inoxidable.
Cerradura integrada para las puertas.
Modelos H interior acabado PVC.
Modelos H interior acabado inoxidable.
Puertas con doble acristalamiento.



Rango de temperatura
+2 ~ 10° C.

ARMARIO EXPOSITOR REFRIGERADO LC-318/AS360S DE 1 PUERTA CRISTAL

Armario expositor refrigerado con puerta de cristal, perfecto para colocar bebidas y alimentos a la vista del cliente en pequeñas tiendas, ultramarinos y tiendas de autoservicio.

La puerta cuenta además con un sistema antivaho, para evitar que se empañe el cristal.

Refrigerante R600a

Rango temperatura: 0 a 10 °C

Características energéticas:

Consumo de energía: 2,2 kw.h/24h

Potencia nominal de entrada: 290W y 1,9A



Características técnicas:

- Cabecera iluminada y doble ventilador.
- Exterior de acero galvanizado.
- Interior de aluminio, revestido con PVC blanco atóxico.
- Iluminación interior.
- Termostato digital regulable.
- Aislamiento 55mm
- Puerta de bisagra, Maneta encastrada
- Apertura de izquierda a derecha.
- Refrigeración asistida por ventilador.
- Sistema de evaporación automática.
- Ruedas traseras.
- Dotado de 4 estantes, extraíbles y regulables en altura.
- Cerradura en parte inferior.



MODELO	REFERENCIA	PESO	CAPACIDAD (Litros)	MEDIDAS EMBALAJE	DIMENSIONES (mm.)	POTENCIA (W)	P.V.P.
LC-318	1350	65/73	318	690x595x2000	620x530x1936	290	718
AS360S	1353	80/88	360	630x624x2023	580x605x1980	290	870

ARMARIO EXPOSITOR SC-380. DISPLAY COOLERS SC-380.



Exterior en acero galvanizado revestido en EPOXI.
Aislamiento de poliuretano inyectado libre de CFC's
Puerta de cristal doble con película low-E
Evaporación manual del agua del deshielo
Frío ventilado con 4 Estantes regulables en altura
Gas refrigerado: R600a
Capacidad 380 Litros
Medidas 595 x 525 x 1925mm
Peso: 66 kg.
Potencia 300W
Voltaje 230V 50Hz
Iluminación interior por Leds
Termostato digital.



MODELO	CÓDIGO	(LITROS)	RANGO	POTENCIA	MEDIDAS	PRECIO
SC-380	3116	380	1°C a +10°C	300	595 x 525 x 1925	780

ARMARIO EXPOSITOR USS 374 DTKE DIG DISPLAY COOLERS USS 374 DIG.



Exterior en acero galvanizado revestido en EPOXI blanco
Aislamiento de poliuretano inyectado libre de CFC's
Puerta de cristal templado con Iluminación interior led
Evaporación manual del agua del deshielo
Frío estático con 5 Estantes regulables en altura
2 Patas ajustables para nivelar y 2 rodillos
Gas refrigerado: R600a
Capacidad 372 Litros
Medidas 595 x 640 x 1840mm
Potencia 340W
Voltaje 230V 50Hz
Iluminación 2,02W
Clase 4/CC2



TERMOSTATO
DIGITAL EWPlus 974



CONTACTOR DE
VENTILADOR



CERRADURA



HEIGHT ADJUSTABLE SHELVES
5 ESTANTES REGULABLES EN ALTURA

**Compartimento interior embutido
para la sujeción de estantes**
Dotaciones estándar:
Estantes recubiertos de PVC ajustables.

MODELO	CÓDIGO	(LITROS)	RANGO	POTENCIA	MEDIDAS	PRECIO
USS 374 DIG	1360U	372	1°C a +10°C	340	595 x 640 x 1840	800

ARMARIO EXPOSITOR SUB-CERO
DISPLAY COOLERS SUBZERO



ESPECIAL PARA CERVEZAS

-5 ~ 5 °C



VITRINAS Y EXPOSITORES

Exterior: acero recubierto con pintura negra
Interior: acero recubierto con pintura al fuego.
Iluminación interior luz de LED
Puertas con bisagras (cierre suave) y
Vidrio aislante de doble capa con película eléctrica
Controlador digital para temperatura y descongelación automática
Sistema de enfriamiento ventilado con refrigerante ecológico R134a
Evaporador: tubo de cobre asistido por ventilador interno y condensador interior
Ruedas traseras.
Dotado de 4 estantes, extraíbles y regulables en altura.
Voltaje: 220 ~ 240V / 50 ~ 60Hz



MODELO	REFERENCIA	TIPO DE PUERTAS	CAPACIDAD (Litros)	DIMENSIONES (mm)	PESO NETO (KG)	POTENCIA (W)	P.V.P.
SZ-400	3154	Pivotante	400	620x605x1980	85	300	970



BLG400-1M



BLG1250-2M



BLG1880-3M

Armario expositor de bebidas y alimentos ideal para exponer bebidas frías en tiendas de alimentación, en restaurantes, en gasolineras o en supermercados.

Tiene 5 estantes ajustables por cada puert que son de aleación de aluminio en negro con vidrio doble.

Tienen una capacidad de 400-1200 y 1800 litros.

Elegante acabado interior en color negro con iluminación de tipo LED

El Armario BLG dispone de ventiladores en su interior para una perfecta distribución del aire frío.

Evaporación de tiro forzado a travez un evaporador de tubo de cobre

Gas de refrigeración R290, Termostato digital,

Evaporación automática del agua del desescarche

Condiciones ambiente máximas aconsejables :30°C - 55% H.R.

MODELO DESCRIP- TION	CÓDIGO CODE	Nº PUERTAS N. DOORS	CAPACIDAD(LITROS) CAPACITY (LITRES)	TEMPERATURA TEMPERATURE	POTENCIA POWER	MEDIDAS DIMENSIONS	P.V.P. PRICE
BLG400	5067	1 Pivotantes	400	0°C a +10°C	640 W	620*635*1998	970 €
BLG1250	5068	2 Pivotantes	1200	0°C a +10°C	640 W	1250x705x2050	2.150 €
BLG1880	5069	3 Pivotantes	1800	0°C a +10°C	640 W	1880*705*2050	2.990 €



DOOR OF
ALUMINUM

PUERTA DE
ALUMINIO



THERMOSTAT
DIGITAL

TERMOSTATO
DIGITAL

HEIGHT ADJUSTABLE SHELVES

ESTANTES REGULABLES EN ALTURA

Cremalleras interior

para la sujeción de estantes

Dotaciones estándar:

5 Estantes recubiertos de PVC ajustables por puerta.

1,2 Y 3 PUERTAS DE CRISTAL PIVOTANTES

EVAPORACIÓN POR TIRO FORZADO
EVAPORADOR DE TUBO DE COBRE



DOOR OF
ALUMINUM

PUERTA DE
ALUMINIO

THERMOSTAT
DIGITAL

TERMOSTATO
DIGITAL



BLG1250-2M



BLG1880-3M



BLG400-1M

ARMARIO EXPOSITOR REFRIGERADO RV-300/300DIG DE PUERTA DE CRISTAL

FABRICADO EN
ANDALUCÍA

Iluminación interna con interruptores para la visibilidad de los productos expuestos.

Aislamiento en poliuretano inyectado de 40kg/m³ de densidad.

Compresor hermético de alto par de arranque.

Evaporador ventilado impreso en placa de aluminio.

Condensación ventilada libre de mantenimiento con refrigerante R-600 A ecológico

Los modelos RV 300DIG poseen termostato digital con programación para refrescos.



MODELO	REFERENCIA	ESTANTES	CAPACIDAD (Litros)	TERMOSTATO	POTENCIA (W)	DIMENSIONES (mm.)	P.V.P.
RV-300	1358	4	400	Analógico	300	620x655x1850	1.062
RV-300DIG	1359	4	400	Digital	300	620x655x1850	1.199

ARMARIO EXPOSITOR REFRIGERADO RVCS-1000 DE DOBLE PUERTA DE CRISTAL

FABRICADO EN
ANDALUCÍA



Armario expositor refrigerado de dos puertas de cristal.
Refrigerador diseñado para bebidas y envasados.
Con iluminación interior
Evaporación automática
8 (4+4) estantes extraíbles y regulables.



- Refrigeración mediante R600a.
- Exterior y costados en acerogalvanizado plastificado.
- Interior en poliestireno sanitario o acero galvanizado plastificado.
- Aislamiento de poliuretano inyectado de 40kg/m³ de densidad.
- Control electrónico y digital de la temperatura.
- Puerta de vidrio de doble o triple acristalamiento sobre bastidor de aluminio anodizado o lacado.
- Dotación de estantes fabricados mediante varilla de acero con acabado plastificado o pintado en epoxi (número según modelos).



DIMENSIONES

- Medidas (Ancho x Fondo x Altura): 250x715x2005 mm.
- Peso Neto: 166 Kg de peso neto
- Capacidad de latas 960 (Lata 330 ml.).

MODELO	REFERENCIA	TIPO DE PUERTA	CAPACIDAD (Litros)	RANGO TEMPERATURA	REFRIGERANTE ECOLÓGICO	POTENCIA (W)	P.V.P.
RVCS-1000	3157	Corredera	1000	0 a +10°C	R-600a	680	2.845

ARMARIO EXPOSITOR REFRIGERADO AMR-1100

Muebles expositores verticales ventilados con cabezal luminoso, destinados a la exposición y conservación de alimentos y bebidas. Ideales para comercios, restaurantes, supermercados.

No precisa de instalación

Termostato digital sencillo de manejar.

Cabezal luminoso extraíble preparado imprimir sus logos,

Doble puerta corredera.

Cuerpo en acero galvanizado con interior de aluminio revestido con PVC blanco.

Puertas con sistema anti-vaho, estantes regulables en altura, iluminación interior y del cabezal.

Cerradura y ruedas con dispositivo defrenado.

Cuerpo blanco y marco de puerta negro.



CARACTERÍSTICAS

Armario expositor refrigerado.

Nº Puertas: 2

Nº Estantes: 8

Régimen Tª: 2º/10º C

220V/50Hz,N-ST.

Gas: R134a.

Dimensiones: 1200x680x2020 mm.

Sistema de enfriamiento dinámico.

Controlador de temperatura digital.

Evaporación automática.

Cuerpo blanco y marco de puerta gris.



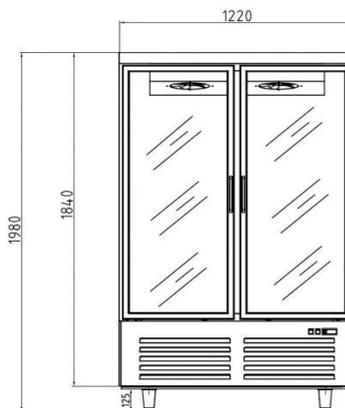
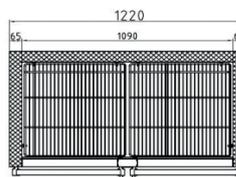
ARMARIO EXPOSITOR REFRIGERADO CON 2 PUERTAS DE CRISTAL

MODELO	REFERENCIA	RANGO TEMPERATURA	REFRIGERANTE ECOLÓGICO	PESO (Kg.)	DIMENSIONES	P.V.P.
AMR-1100	7868	2 a 10°C	R-134a	154	1110x650x2020	1.980

ARMARIO EXPOSITOR REFRIGERADO GRAN CAPACIDAD SG-1400

ARMARIOS REFRIGERADOS PUERTAS DE CRISTAL SERIE G/N

- Estructura compacta totalmente inyectada con paneles exteriores en acero inoxidable.
- Cuerpo interior en acero inoxidable.
- Puertas acristaladas con tirador
- Dotación estantes: 8 parrillas de varillas fácilmente desmontables.
- Sistema de cremallera para sujeción y regulación de los estantes.
- Pies de acero inoxidable regulables en altura.
- Unidad condensadora hermética con condensador ventilado.
- Refrigerante ecológico R-134 A libre de CFC.
- Evaporación automática del agua del desescarche.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, libre de CFC, con una densidad de 40 Kg/m3.
- Interruptor luminoso de marcha-paro.
- Temperatura de trabajo de 0° a +10° C con 38° C de temperatura ambiente.
- Tensión de trabajo: 230 V 1+N 50 Hz.



Evaporador de tiro forzado con recubrimiento anticorrosión.



Control electrónico de la temperatura y del desescarche con visor digital. Dixell

MODELO	REFERENCIA	PUERTAS	CAPACIDAD (Litros)	POTENCIA (W)	DIMENSIONES	P.V.P.
SG-1400	3153	2	1400	468	1410x830x2050	3.290



EXPOSITORES DE CONSERVACIÓN DE CONGELADOS CON PUERTA CRISTAL



Características Técnicas:

Descongelación automática

Frío Ventilado

Iluminación LED

Datos Técnicos

Tamaño sin Embalaje W750 x D705(+45) x H1880mm

Tamaño con Embalaje W790 x D760 x H1990mm

Volumen Bruto 567 Lts

Volumen Neto 488 Lts

Peso sin Embalaje 102 Kg

Peso con Embalaje 116 Kg

Potencia 245 W

Tensión 230V | 50 Hz

Consumo 757 kWh/año

Estanterías 4

Termostato Digital

Gas R 600a

Material Inox AISI 441

APA 600 N PV
-18° / -22°C

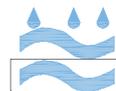
MODELO DESCRIPTION	CÓDIGO CODE	CAPACIDAD LITRES	POTENCIA POWER	CONSUMO KWh/año	MEDIDAS DIMENSIONS	P.V.P. PRICE
APA 600 N PV	7941	567	260 W	2179	750x705x1880	2.250



De serie 4000K, opcional 2700K o Red fresh
4000K standard, on demand 2700K or soft red



VED-8

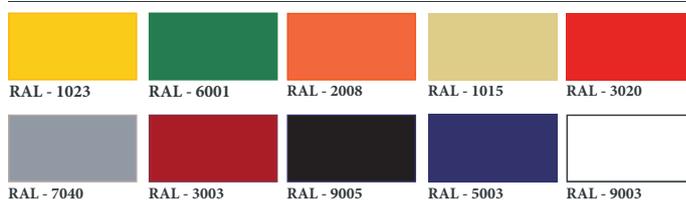


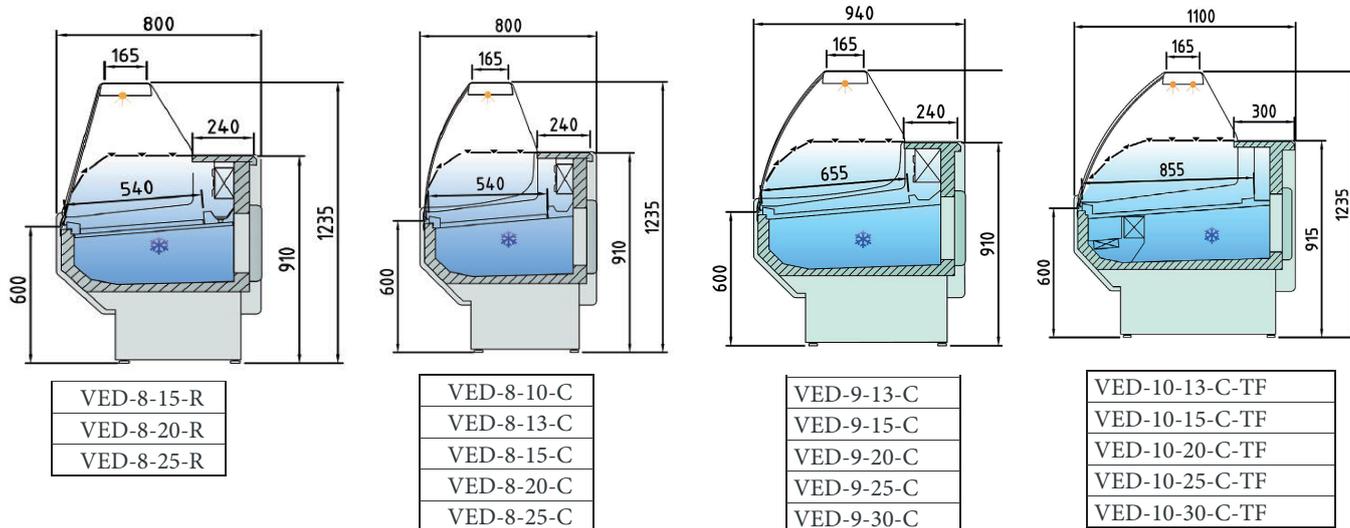
DE SERIE
STANDAR



- VED-8 Evaporador estático
- VED-9 Evaporador estático
- VED-10 Evaporador VENTILADO
- Exterior e interior en chapa de acero prepintada
- Plano exposición y protección evaporador en chapa acabado epoxi
- Costados de 40 mm en poliestireno inyectado
- Encimera de trabajo en acero inox AISI-304
- Perfilera en aluminio lacado
- Estante de cristal intermedio, **OPCIONAL**
- Cristal frontal templado, abatible
- Iluminación estándar: encimera superior
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- Reserva refrigerada con puertas, hueco 440x270
- Condensación ventilada
- Control electrónico de temperatura
- Termómetro indicador de temperatura plano exposición
- Descarche automático y evaporación automática de serie
- Clase climática 4 (30°C 55%) régimen M1
- M1 temperatura producto -1/+5°C UNE-EN ISO 23953-2:2015

Colores opcionales decoración frontal, incluidos en precio
Optional colors front decoration, free of charge





Modelo	Medidas(mm)	Superficie de exposición (m ²)	Cámara (m ³)	Puertas (Uds)	Potencia frigorífica (W)	Refrigerante	Precio
VED-8-10-C	1055x800x1235	0,47	0,28	1	493	R-290	2.533
VED-8-13-C	1305x800x1235	0,59	0,37	2	583	R-290	2.625
VED-8-15 -R	1525x800x1235	0,70	0,43	2	796	R-290	2.930
VED-8-15-C	1525x800x1235	0,70	0,43	2	796	R-290	2.975
VED-8-20 -R	2025x800x1235	0,94	0,57	3	1098	R-290	3.338
VED-8-20-C	2025x800x1235	0,94	0,57	3	1098	R-290	3.267
VED-8-25 -R	2525x800x1235	1,19	0,72	4	1312	R-290	3.809
VED-8-25-C	2525x800x1235	1,19	0,72	4	1312	R-290	3.892
VED-9-10-C	1055x940x1235	0,59	0,33	1	483	R-290	2.465
VED-9-13-C	1305x940x1235	0,74	0,43	2	572	R-290	2.746
VED-9-15-C	1525x940x1235	0,87	0,49	2	781	R-290	3.070
VED-9-20-C	2025x940x1235	1,17	0,67	3	949	R-290	3.334
VED-9-25-C	2525x940x1235	1,47	0,84	4	1419	R-290	3.967
VED-9-30-C	2995x940x1235	1,75	1,19	4	1419	R-290	4.550
VED-10-13-C	1305x1100x1235	0,98	0,5	2	572	R-290	3.384
VED-10-15-C	1525x1100x1235	1,16	0,58	2	781	R-290	3.448
VED-10-20-C	2025x1100x1235	1,56	0,79	3	949	R-290	4.089
VED-10-25-C	2525x1100x1235	1,87	0,99	4	1419	R-290	4.740
VED-10-30-C	2995x1100x1235	2,22	1,25	4	1419	R-290	5.754

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso

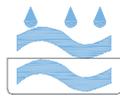
Estante opcional
Shelf on demand

ref.	estante cristal	plano exposición en acero	puertas correderas traseras
VED-10	72	126	120
VED-13	84	174	168
VED-15	96	186	186
VED-20	138	204	240
VED-25	168	299	299





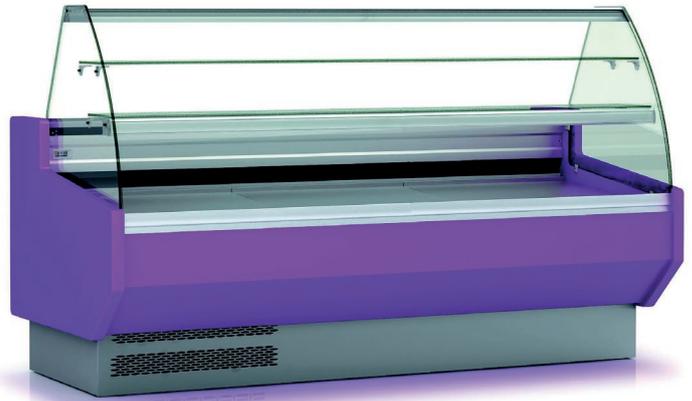
VEPD-9



DE SERIE STANDAR
PASTELERA



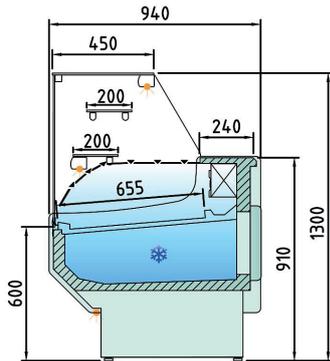
VEPD-9-20-RR



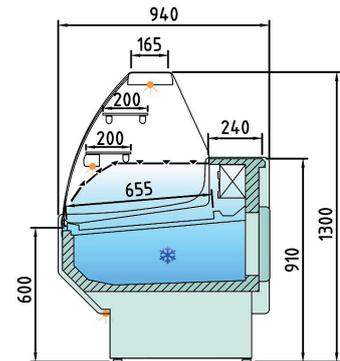
VEPD-9-20-C

VITRINAS Y EXPOSITORES

VEPD-9-10-RR
VEPD-9-13-RR
VEPD-9-15-RR
VEPD-9-20-RR
VEPD-9-25-RR



VEPD-9-10-C
VEPD-9-13-C
VEPD-9-15-C
VEPD-9-20-C
VEPD-9-25-C



Modelo	Largo (mm)	Superficie de exposición(m ²)	Superficie total de exposición (TDA) C RR	Cámara (m ³)	Puertas (Uds)	Potencia frigorífica (W)	Consumo Nominal (W)	Refrigerante	Precio
VEPD-9-10	1055	0,97	0,62 0,75	0,33	1	858	829	R-290	2.768
VEPD-9-13	1305	1,22	0,78 0,94	0,43	2	968	891	R-290	3.505
VEPD-9-15	1525	1,44	0,92 1,12	0,49	2	781	1045	R-290	3.789
VEPD-9-20	2025	1,94	1,24 1,50	0,67	3	949	1133	R-290	4.202
VEPD-9-25	2525	2,44	1,56 1,89	0,84	4	1419	1333	R-290	5.108

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso

- Diseño especial para pastelería, con dos estantes
- Exterior e interior en chapa de acero prepintada
- Plano exposición y protección evaporador en chapa de acero inoxidable
- Costados de 40 mm en poliestireno inyectado
- Encimera de trabajo en acero inox AISI-304
- Perfilería en aluminio lacado
- Dos estante de cristal intermedio, **DE SERIE**
- Cristal frontal templado, abatible
- Iluminación estándar: encimera superior
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- Reserva refrigerada con puertas, hueco 440x270
- Evaporador estático
- Condensación ventilada
- Control electrónico de temperatura
- Descarche automático y evaporación automática de serie
- Clase climática 4 (30°C 55%) régimen M1
- M1 temperatura producto -1/+5°C UNE-EN ISO 23953-2:2015

Colores decoración simil madera



NOGAL / WALNUT



WENGUÉ / WENGUE



HAYA / BEECH

Colores decoración lacado - lacquered colors



RAL 9003



RAL 9005



RAL 4010



RAL 3020



NCS-1060-G50Y



NCS-0570-Y40R



NCS-4050-R50B



NCS-0540-Y10R



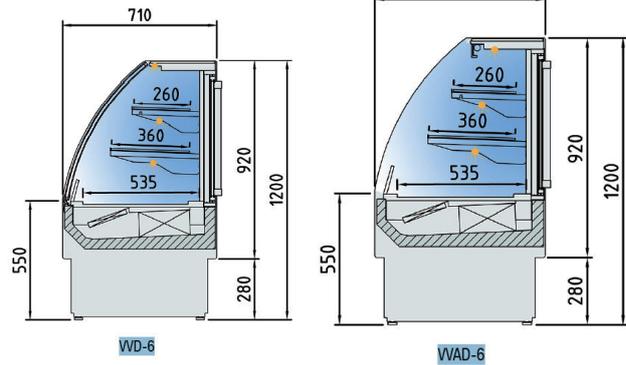
NCS-2065-R90B



NCS-0530-G40Y

Ref.	Puertas correderas traseras
VED-10	120
VED-13	168
VED-15	186
VED-20	240
VED-25	299

De serie 4000K, opcional 2700K o Red fresh
4000K standard, on demand 2700K or soft red



VVD-6-9-C
VVD-6-13-C

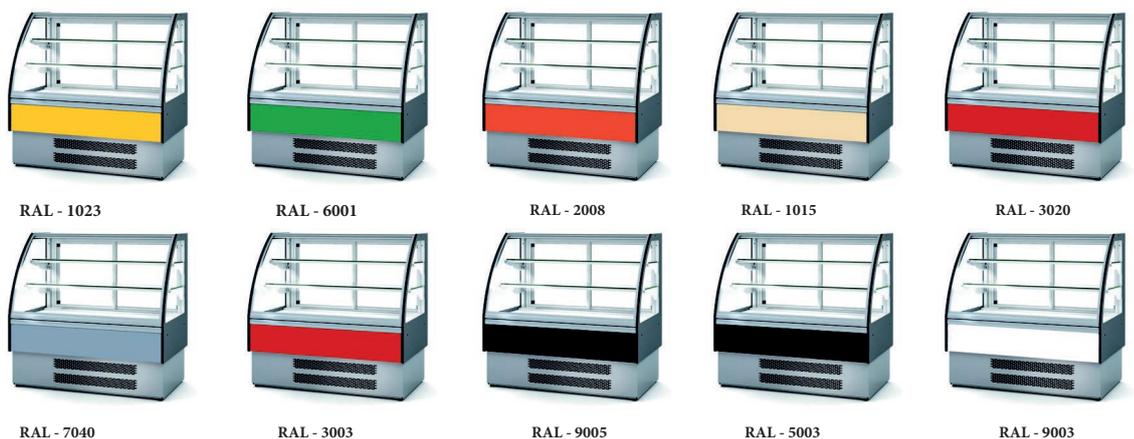
VVAD-6-9-C
VVAD-6-13-C

Modelo Model	Rango Range	Largo Length (mm)	Área de estantes refrigerados Refrigerated shelf area (m ²)	Superficie total de exposición (TDA) Total display area R	Volumen útil Volume (m ³)	Puertas Doors (Uds)	Potencia frigorífica Cooling capacity (W)	Refrigerante Coolant	Precio
VVD-6-9	+2°C +8°C	912	0,94	0,74	179	2	949	R-290	
VVD-6-13	+2°C +8°C	1262	1,32	0,93	249	2	949	R-290	
VVAD-6-9	+2°C +8°C	912	0,94	1,10	179	2	949	R-290	
VVAD-6-13	+2°C +8°C	1262	1,32	1,49	249	2	1419	R-290	

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso

- VVD vitrina cerrada, doble cristal frontal
- VVAD vitrina autoservicio
- Exterior fabricado en chapa de acero plastificada, parte inferior color gris RAL 7040
- Costados en cristal doble con serigrafía
- Interior en acero pintado epoxy
- Cristal doble templado: frontal, laterales y puertas
- Perfilería en aluminio anodizado
- Estantes de cristal, con iluminación LED 6500 K, fijos en altura
- Opción LED 3000 K (luz cálida) o ROSA
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- Evaporador ventilado
- Descarche automático con evaporación automática
- Condensación ventilada
- Control electrónico de temperatura
- Indicador de temperatura
- +Clase climática 3 (25°C 60%)

Colores opcionales decoración frontal, incluidos en precio.
Optional colors front decoration, free of charge.





DRVC-751-NB
DRVC-751-BB
DCVC-751-NB
DCVC-751-BB



DRVC-1002-NB
DRVC-1002-BB
DCVC-1002-NB
DCVC-1002-BB

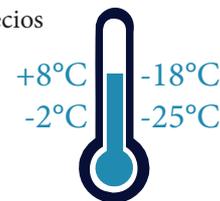


DRVC-2003-NB
DRVC-2003-BB
DCVC-2003-NB
DCVC-2003-BB

Mod.	Rango	Medidas(mm)	Potencia frig.(W)	Capacidad (L)	Estantes	Voltaje	refrigerante	Precio
DRVC-751	-2°C+8°C	680x2055x850	845	645	4	230V - 50 Hz	R-290	
DCVC-751	-25°C-18°C	680x2055x850	907	645	4	230V - 50 Hz	R-290	
DRVC-1002	-2°C+8°C	1370x2055x850	1353	1404	4+4	230V - 50 Hz	R-290	
DCVC-1002	-25°C-18°C	1370x2055x850	1470	1404	4+4	230V - 50 Hz	R-290	
DRVC-2003	-2°C+8°C	2055x2055x850	1710	1950	4+4	230V - 50 Hz	R-290	
DCVC-2003	-25°C-18°C	2055x2055x850	1814	1950	4+4	230V - 50 Hz	R-290	

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso

- Exterior en acero plastificado blanco (BB) o negro (NB) al mismo precio
- Interior en acero plastificado blanco (negro opcional), con aristas curvas y fondo inox embutido
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- DRVC: Doble cristal, DCVC: Triple cristal
- Iluminación interior reforzada con doble tira de LEDs
- Estantes interiores de acero lacado blanco, regulables en altura con soportes tipo estantería y banda porta-precios
- Reguladores de altura, ruedas o patas opcionales
- Cuadro de mandos y rejilla ventilación motor, desmontables
- Unidad condensadora ventilada
- Evaporador sistema cortina de aire, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Cortina de aire a toda la altura del respaldo interior
- Paro ventiladores tiro forzado al abrir la puerta
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP GWP
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por puerta abierta y alta temperatura de condensación.
- Eficiente gestión del consumo de energía
- Temperatura de trabajo a 32°C ambiente



RVC-1002-BB

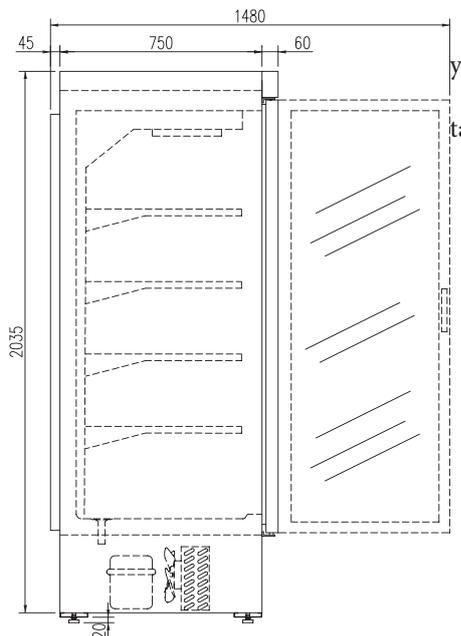
Exterior e interior negro o blanco, al mismo precio

Black or white exterior same price

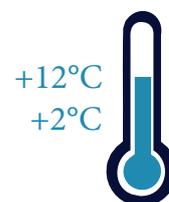


RVC-1002-BN

BB	ext. blanco + int. blanco	white ext + white int.	otras combinaciones, consultar ask for other combinations
BN	ext. blanco + int. negro	white ext. + black int.	
NB	ext. negro + int. blanco	black ext. + white int.	
NN	ext. negro + int. negro	black ext. + black int.	



Vitrina expositora refrigerada especial pescados. SC118



MODELO	REFERENCIA	VOLUMEN LITROS	POTENCIA (W)	TEMPERATURA (°C)	DIMENSIONES	PRECIO
SC118L	5080	118	110	+2° a +12°	695x882x417	1.150

Vitrina expositora refrigerada especial pescados.

Por su diseño, es perfecta para negocios que exponen sus productos al público, ya que esta vitrina proporciona al cliente confianza, transparencia y limpieza.

Construida en acero inoxidable con una superficie para colocar los productos de 625x520mm.

La altura máxima del interior es de 290mm.

Su puerta de cristal corredera, permite acceder al interior completamente, siendo más fácil y cómodo colocar los productos al gusto.

Su parte trasera también permite acceder al interior mediante dos pequeñas puertas de cristal, también correderas.

La superficie de apoyo de la parte trasera es de 665x150mm.

Tiene una capacidad de 118 Litros.

Rango de temperatura: 2 / 12°C

Alimentación: 220-240V

Potencia: 110W

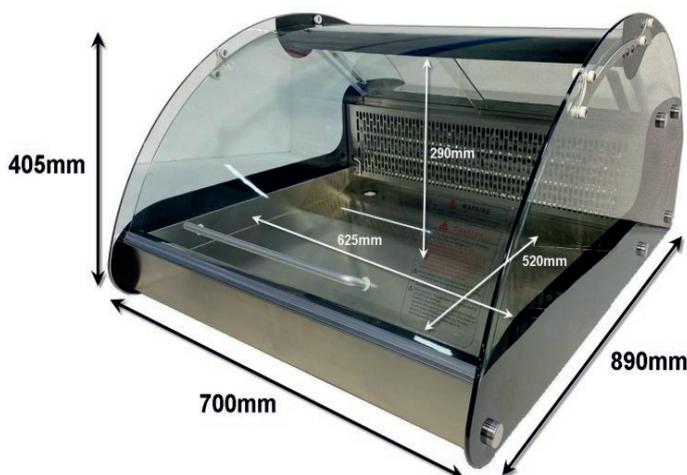
Refrigerante: R134a

Dimensiones generales: 700x890x410mm

Sistema de enfriamiento directo (ESTATICO)

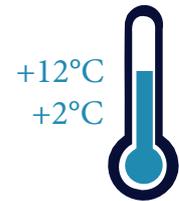
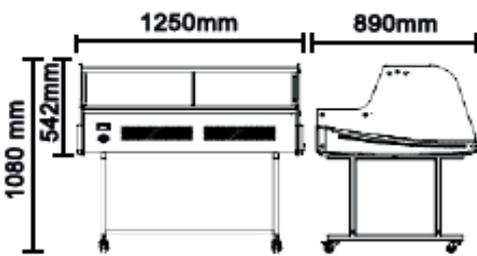
Refrigerante: R134a;

Peso Neto: 38.5KGS





Vitrina expositora refrigerada especial pescados. RTW-255L



RTW-255L

MODELO	REFERENCIA	VOLUMEN LITROS	POTENCIA (W)	TEMPERATURA (°C)	DIMENSIONES	PRECIO
RTW-255L	3150	255	200	+2° a +12°	1250x890x542	2.200
con Peana	3150P	255	200	+2° a +12°	1250x890x1080	2.800

Vitrina expositora refrigerada especial pescados.

Por su diseño, es perfecta para negocios que exponen sus productos al público, ya que esta vitrina proporciona al cliente confianza, transparencia y limpieza.

Su puerta corredera, permite acceder al interior completamente, siendo más fácil y cómodo colocar los productos al gusto.

Su parte trasera también permite acceder al interior mediante dos pequeñas puertas de cristal, también correderas.

Tiene una capacidad de 255 Litros.

Rango de temperatura: 2 / 12°C

Alimentación: 220-240V

Potencia: 200W

Dimensiones generales: 1250x890x540mm

Sistema de enfriamiento directo (ESTATICO)

Refrigerante: R134a;

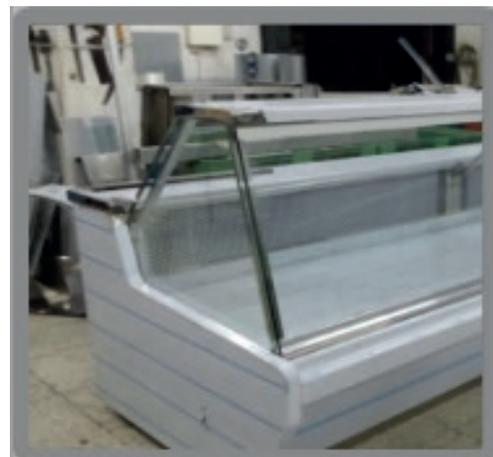
Peso Neto: 82 Kgs



VITRINAS REFRIGERADAS A MEDIDA Y PERSONALIZADAS Cristal recto/curvo abatible



Vitrina Charcutera VR1500R/C



Vitrina Pastelera VP1500R/C

CONDENSACIÓN VENTILADA

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Las medidas mas habituales son altura 1.250mm y ancho 1.100mm
- Superficies de exposición de 500, 600, 700, 800 mm(otras consultar)
- Cristal frontal templado y abatible.
- Cuerpo interior en acero inoxidable.
- Opción de reserva refrigerada con puertas
- Pies de acero inoxidable regulables en altura.
- Unidad condensadora hermética con condensador ventilado.
- Refrigerante ecológico libre de CFC.
- Evaporador de tiro forzado con recubrimiento anticorrosión.
- Evaporación automática del agua del desescarche.
- Control electrónico de la temperatura y desescarche con visor digital.
- Temperatura de trabajo con 38° C de temperatura ambiente.

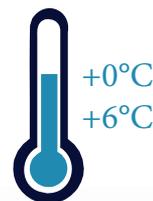
DISEÑO A MEDIDA DE VITRINAS GOURMET



VITRINAS REFRIGERADAS SLIM

VITRINAS EXPOSITORAS REFRIGERADAS

- Diseño perfecto para negocios que exponen sus productos al público, ya que esta vitrina proporciona al cliente confianza, transparencia y limpieza.
- Puerta frontal de vidrio curvado que se puede abrir hacia arriba.
- Sistema de enfriamiento ventilado.
- Compresor Secop autónomo con gas R134a.
- Luces LED interiores.
- Termostato digital Carel.
- Con armario frigorífico trasero.
- Con estante de vidrio ambiental intermedio.
- Descongelación automática fuera de ciclo y bandeja de evaporación automática de agua.
- Interior completamente de acero inoxidable.
- Tiene una capacidad de 110 Litros.
- Rango de temperatura: 0 / 6°C.
- Alimentación: 220-240V.
- Potencia: 405W.
- Refrigerante: R134a.
- Plano de exposición 600 mm.



Sistema de evaporación forzada
Sistema de condensación ventilada
Termostato digital

MODELO	CODIGO	PUERTAS	CAPACIDAD (Litros)	POTENCIA (W)	RANGO (°C)	DIMENSIONES	PRECIO
SLIM 130C	5081	1 Cristal	110	404	0° +6°	1300x900x1200	2.206
SLIM 150C	5082	2 Cristal	130	504	0° +6°	1500x900x1200	2.825

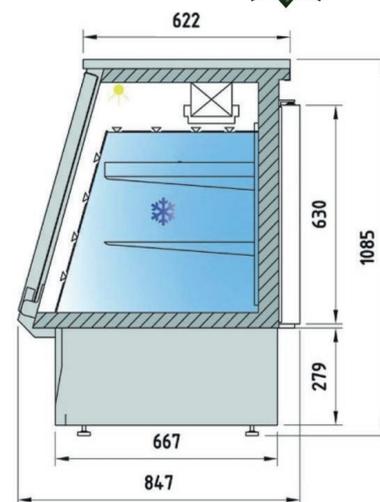
Vitrina expositora refrigerada VCC-9-15



Detalle apertura frontal
Detail front opening
Détail ouverture frontale



VCC-9-20



Modelo	Largo	Área de estantes calefactado	Superficie exposición	Potencia Frig.	Consumo Nominal	Volumen neto	Puertas	Refrig.	Precio
VCC-9-13	1315	1,83	0,37	817	1034 W	289	2	R-449A	3.437
VCC-9-15	1515	2,11	0,43	817	1042 W	337	2	R-449A	3.578
VCC-9-20	2015	2,84	0,59	1215	1257 W	456	3	R-449A	4.370

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Exterior e interior en acero inox AISI-304 18/10
- Puertas traseras con cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Contrapuerta inox embutida
- Patas reguladoras de altura
- Iluminación interior LEDS
- Estantes interiores en acero plastificado
- Frontal abatible, cristal doble sobre marco de aluminio anodizado
- Evaporador estático con recubrimiento anticorrosión
- Unidad condensadora ventilada
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP
- Control digital de temperatura y descarches, eficiente en la gestión del consumo de energía
- Clase climática 4, (30°C 55%H.R.)
- Chasis en acero acabado epoxy

VITRINA CERRADA DE ACERO INOXIDABLE

Exterior e interior en acero Inox. AISI 304,
Aislamiento de poliuretano expandido.
Temperatura y descarches por termostato digital.
Interruptor general con indicador de funcionamiento.
Bandeja evaporativa en acero inoxidable.
Dotado 2 entrepaños, estantes interiores.



MODELO	EVAPORADOR	RANGO DE TEMPERATURA	DIMENSIONES	PRECIO
VC-1500	Estático	+7 a -2°C	1500x600x1060	3.390
VC-2000	Estático	+7 a -2°C	2000x600x1060	4.100
VC-2500	Estático	+7 a -2°C	2500x600x1060	4.590

VITRINA ESPECIAL BOTELLINES DE ACERO INOXIDABLE

Exterior e interior en acero Inox. AISI 304,
Aislamiento de poliuretano expandido.
Temperatura y descarches por termostato digital.
Interruptor general con indicador de funcionamiento.
Bandeja evaporativa en acero inoxidable.
Dotado 2 entrepaños, estantes interiores.



MODELO	EVAPORADOR	RANGO DE TEMPERATURA	DIMENSIONES	PRECIO
VB-1500	Estático	+2 a -2°C	1500x600x1060	3.130
VB-2000	Estático	+2 a -2°C	2000x600x1060	3.630
VB-2500	Estático	+2 a -2°C	2500x600x1060	4.460

VITRINAS CALIENTES AL BAÑO MARÍA BM

- Construidas enteramente en acero inoxidable.
- Temperatura regulable entre 30 y 90°C.
- Grifo para el desagüe del agua.
- Estructura libremente ajustable.
- La dotación incluye cubetas y tapas:
BM4 = 4 GN de 1/2 x 100 mm de fondo.
BM5 = 5 GN de 1/2 x 100 mm de fondo..



MODELO	REFERENCIA	WAT	CAPACIDAD (Litros)	PESO (Kg.)	DIMENSIONES	PRECIO
BM-4	3143	1500	4 1/2 GASTRO	20	1170x350x315	351
BM-5	3144	1800	5 1/2 GASTRO	25	1435x350x315	422

VITRINAS CALIENTES SERIE RTR

Características comunes

- Vitrina Caliente Sobre mostrador
- Fabricado en Acero Inoxidable
- 3 Entrepaños y Piso para Acomodo de Mercancía
- Entrepaños de Acero Inoxidable
- Deposito para Vaporización
- Temperatura de 30°C a 90°C



VITRINA CALIENTE RTR-120L

Especificaciones

- Capacidad: 120 Lts
- Voltaje 220V/50Hz
- Potencia 1100 Watts
- Dimensiones 678X568X686mm



VITRINA CALIENTE RTR-97L

Especificaciones

- Capacidad: 97 Lts
- Voltaje 220V/50Hz
- Potencia 1100 Watts
- Dimensiones 460x448x785mm

MODELO	REFERENCIA	WAT	CAPACIDAD (Litros)	PESO (Kg.)	DIMENSIONES	PRECIO
RTR-120L	3141	1100	120	49	678x568x686	789
RTR-97L	3142	1100	97	57	460x448x785	835

VITRINAS NEUTRAS

VRC-35L/VRC-50L



VITRINAS NEUTRAS VRC-35L



Cristal Recto Base en Acero inoxidable

- Modelo: VRC-35L.
- Capacidad: 35L.
- Peso: 8.6kg.
- Peso con embalaje: 10kg.
- Dimensión total (mm): 554x361x305.
- Dimensión del paquete (mm): 624x442x362.

VITRINAS NEUTRAS VRC-50L



Cristal Recto Base en Acero inoxidable

- Modelo: VRC-50L
- Capacidad: 50L
- Peso: 11.9kg.
- Peso con embalaje: 13.5kg.
- Dimensión total (mm): 554x361x370
- Dimensión del paquete (mm): 624x442x427

MODELO	REFERENCIA	MATERIAL	NIVELES	PUERTAS	DIMENSIONES	PRECIO
VRC-35L	3110	Cristal	1	2	554x361x305	165
VRC-50L	3111	Cristal	2	4	554x361x370	205

MADURADORES DE CARNE

CONSERVA Y MADURA CARNES DE VACUNO, CERDO

sistema para envejecer la carne naturalmente



ARMARIO ENVEJECIMIENTO DE CARNES MC-500 MC-1000

- Luz LED interior dispuesta verticalmente para maximizar la visibilidad del producto, sin radiación ultravioleta.
- Interior y exterior en chapa de acero que proporciona una gran robustez.
- Dos o cuatro estantes, según modelo, con 40kg de carga máxima cada uno. De serie, los estantes son de varilla recubierto de plástico anti bacteriano.
- Aislamiento de poliuretano inyectado ecológico libre de CFCs, densidad 40kg/m³.
- Puerta con doble acristalamiento y dotadas de bisagras con sistema de retorno automático y fijación de apertura.
- Dos pies frontales regulables en altura y cuatro rodillos traseros para facilitar el movimiento.
- Distribución uniforme del frío en el interior gracias al diseño del sistema de refrigeración ventilada y su evaporador con recubrimiento anticorrosión.
- Control de temperatura interior y nivel de humedad mediante termostato digital con sistema de descarche automático,.
- Evaporación automática del agua del descarche. Humidostato electrónico. Condensador de bajo mantenimiento. Esterilización del aire por UV.
- Filtro de carbón activo. Cerradura incorporada de serie.



FABRICADO EN
ANDALUCIA



OPCIONES

- Acabado exterior negro o en acero inoxidable AISI-304.
- Estantes con acabado electro-pulido.
- Soporte horizontal para colgar el producto interior.
- Bandejas para sal del Himalaya.
- Peana supletoria.

MODELO	REFERENCIA	CAPACIDAD (Litros)	HUMEDAD (%)	DIMENSIONES interiores (mm)	DIMENSIONES exteriores (mm)	PRECIO
MC-500	MC-500 N	140	60 al 90	490x474x686	600x620x525	3.701
MC-1000	MC-1000 N	496	60 al 90	595x615x1424	700x750x1665	5.206

ACCESORIOS			PRECIO
PMC-500	Peana supletoria 600x563x410h mm. para MC500		326
PMC-1000	Peana supletoria 700x697x410h mm. para MC1000		326
SGMC-500	Barra carnicera y Ganchos de acero inox. para MC500		89
SGMC-1000	Barra carnicera y Ganchos de acero inox. para MC1000		89

MADURADORES DE CARNE

CONSERVA Y MADURA CARNES DE VACUNO, CERDO

sistema para envejecer la carne naturalmente



ARMARIO ENVEJECIMIENTO DE CARNES RTB-480B

Los equipos de maduración Eutron cuentan con un sistema de ventilación de carbón activado y un dispositivo de esterilización UVC que permiten madurar las carnes sin riesgo de proliferación de bacterias.

Sistema de enfriamiento ventilado con control de temperatura y humedad.

El agua procedente de la condensación se evapora automáticamente

Colgador de acero inoxidable y dos estantes incluido para madurar gran cantidad de carne y charcutería de una vez.

La maduración de la carne es un proceso natural de añejamiento al que se somete la carne para una mayor concentración de sabor. Además de eso, la maduración también causa una mejora sustancial en la textura y la ternura.

Voltaje y frecuencia (V/Hz) 220-240/50

Puerta de acero inoxidable con tirador

Ruedas

Desagüe

Clase Climática: 4



MODELO	CÓDIGO	CAPACIDAD	HUMEDAD	TEMPERATURA	Potencia	DIMENSIONES	PRECIO
RTB-480B	3155	480 litros	30 al 80%	0/+10°C	177W	700x810x1662	4.330

ARMARIOS DE VINO

Para un producto tan delicado como puede ser el vino, EUTRON pone a disposición una gama apta para cualquier tipo de vino y necesidad de conservación que podrían ser necesarios en este mercado.

Exterior en chapa de acero prelacada e interior en termoconformado sanitario negro con guías interiores embutidas (poliestireno).

45 mm de aislamiento de poliuretano inyectado de 40 kg/m³ de densidad.

Sistema de refrigeración por tiro forzado con compresor de baja vibración.

Placa evaporadora con ventilación forzada en el interior, condensador de bajo mantenimiento con ventilación forzada en el exterior.

Control electrónico y digital de la temperatura y del desescarche con visor digital.

Puerta de doble cristal tintado con filtro ultravioleta que protege el vino de los rayos del sol.

Estantes en varilla de acero plastificado negros fácilmente desmontables para su limpieza.

Burlete intercambiable.

Control electrónico de la temperatura.

Sistema anti escarche.

Resistencia incorporada.

Compresor de baja vibración.

Puerta de cristal ahumado con filtro UV.

Estantes de madera.

Puerta reversible.

Cerradura integrada.

3 estantes de madera, y 1 inclinada.



Vitrina expositora WR-180



Vitrina expositora WR-300



Vitrina expositora WR-600

MODELO	REFERENCIA	CAPACIDAD (botellas 0,75L)	PESO NETO (KG)	TEMPERATURA (°C)	DIMENSIONES	PRECIO
WR-180	WR-180-EM	25	44	+5°C / +16°C	505x570x950	1.041
WR-300	WR-300-EM	94	72	+5°C / +16°C	620x655x1850	1.753
WR-600	WR-600-EM	188	144	+5°C / +16°C	1240x655x1850	3.495

**COCINAS
PROFESIONALES**
PROFESSIONAL KITCHENS
Cuisines professionnelles



SOPORTES PARA ELEMENTOS DE COCCIÓN

Todos los modelos de la serie 600 pueden apoyarse sobre mesas o muebles neutros. Su estructura es robusta y están fabricados totalmente de acero inoxidable en acabado satinado con diseño redondeado sin aristas vivas.

Además de una perfecta estabilidad, sitúan los módulos a una altura adecuada para el trabajo.

Combinándose debidamente, permite utilizar el espacio de una manera más racional.

Todos los artículos van provistos de pies regulables para su nivelación.

La altura recomendable de la superficie de apoyo, que permite una postura mas ergonómica para el trabajo, es de 600 mm del suelo. La altura de los elementos modulares estándar es de 290 mm.



Elemento soporte sobre el que se pueden montar los elementos sobremesa



Mesas de altura 600 mm especialmente diseñadas para el apoyo de los aparatos de cocción y preparación de comidas.



Mesas refrigeradas de altura 600mm ideales como mesa soporte para aparatos de cocción, de preparación y de conservación de comidas.



SERIE 600

600 SERIES

Série des 600



COCINAS INDUSTRIALES

220 Volt/50Hz MARCHEF

HORNOS ELÉCTRICOS

Horno de sobremesa:

Cámara completamente de acero inoxidable con rejilla extraíble de 3 niveles

Guía para grilla / pan 1 / 1GN

Elementos calefactores ubicados en la parte superior y posterior con control individual.

Calentador trasero con ventilador turbo.

Puerta de acero inoxidable de 40 mm de grosor para garantizar un buen aislamiento

Manijas de las puertas ergonómicas y resistentes

Control termostático de la temperatura entre 50-300 ° C.



CÓDIGO	MODELO	TIPO	KW	MEDIDAS	PRECIO
5010	Horno eléctrico	Eléctrico	3 kW	600x600x610	794

COCINAS A GAS SOBREMESA

Tapa monobloque reforzada.

Esquinas redondeadas para facilitar la limpieza.

Dos o cuatro quemadores combinados con horno eléctrico

Quemadores equipados con luz piloto y termopar de seguridad.

Quemadores cromados diseñados para mejorar la potencia y la eficiencia de la combustión.



CÓDIGO	MODELO	TIPO	KW	MEDIDAS	PRECIO
5011	Cocina de 2 fuegos	Gas	5+3,5kW=8,5 kW	400 x 600 x 240	590
5012	Cocina de 4 fuegos	Gas	2X5+2X3,5kW=17 kW	600 x 600 x 240	950



PLANCHA A GAS DE SOBREMESA

- Diseñado para una alta productividad, un rendimiento excepcional y una distribución uniforme del calor.
- Zonas de cocción controladas de forma independiente para la economía durante períodos de calma.
- Placa de acero suave “satinada” contenida en un hueco hermético para una cocción más eficiente.
- Gran orificio de drenaje en la superficie de la cocina para facilitar la operación y la limpieza.
- Gran colección de grasa con una capacidad de 1 litro para cocinar sin interrupciones.
- Protectores contra salpicaduras de acero inoxidable en la superficie y en los lados de la zona de cocción para una comodidad operativa.
- Calentamiento rápido con quemadores de acero inoxidable.
- Encendido chispa piezzo.
- Dispositivos de seguridad contra incendios.

osmarc.es



CÓDIGO	MODELO	TIPO	KW	MEDIDAS	PRECIO
5015	Plancha a gas	Gas	3 kW	400 x 600 x 240	649
5016	Plancha a ga	Gas	5 kW	600 x 600 x 240	913



FREIDORA ELÉCTRICA DE SOBREMESA

Construcción en acero inoxidable.

Tanque monobloque de acero inoxidable AISI 304 con esquinas redondeadas para facilitar la limpieza y una mejor higiene

Capacidad del tanque de 10 litros.

Tanque embutido profundo con zona fría.

El tanque y la parte superior del aparato forman una parte monobloc gracias a un montaje robótico sin costura.

Regulación termostática de la temperatura del aceite de 60° a 190 ° C.

Se suministra con 1 cesta por cada tanque

Termostato de seguridad con rearme manual.

La resistencia blindada con baja densidad de potencia garantiza una vida de servicio óptima para el aceite.

Fácil y seguro drenaje con tubo de drenaje con empuje y giro

Mecanismo de seguridad, situado en el panel frontal.



CÓDIGO	MODELO	TIPO	KW	MEDIDAS	PRECIO
5013	Freidora eléctrica	Eléctrico	4,5 kW	400x600x610	687



SERIE 630

630 SERIES

Série des 630



SERIE 630

Cocina Gas 4 fuegos con Horno

- Cuerpo de acero inoxidable
- Válvula de gas de seguridad con termopar
- Sistema de inspección de incendios
- Hierro fundido superior resistente
- Disponible GLP o Gas Natural
- Consumo de gas 2,54 m³
- Fácil de limpiar
- Encendido piezoeléctrico y llama piloto
- Regulación del termostato del horno entre 100°C y 300°C
- El tamaño del horno es de 30x45
- Horno aislado
- Bandeja de alambre extraíble tamaño GN 1/1
- Patas ajustables



CÓDIGO	MODELO	KG	KW	MEDIDAS	PRECIO
6301	Cocina de 4 fuegos	96 Kg	24 kW	600 x 600 x850	2.289

COCINAS A GAS DE SOBREMOSTRADOR

- Cuerpo de acero inoxidable y hierro fundido superior resistente con válvulas capaces de controlar max y min
- Disponible GLP o Gas Natural
- Patas ajustables
- Fácil de limpiar



CÓDIGO	MODELO	TIPO	KW	MEDIDAS	PRECIO
6311	Cocina de 2 fuegos	Gas	11 kW	400 x 630 x 300	742
6312	Cocina de 4 fuegos	Gas	22 kW	600 x 630 x300	1.186



SERIE 630

FRY-TOP A GAS DE CROMO DURO

Cuerpo de acero inoxidable y placa de cocción de cromo duro. Encendido piezoeléctrico, llama piloto. Distribución uniforme de la temperatura en la superficie de cocción. Patas ajustables y cajón recoge grasas. Disponible GLP o Gas Natural. Fácil de limpiar, uso de sobre mesa.



6321



6322

CÓDIGO	MODELO	TIPO	KW	MEDIDAS	PRECIO
6321	Fry-top cromo de 40	Gas	5 kW	400 x 630 x 300	1.526
6312	Fry-top cromo de 80	Gas	10 kW	800 x 630 x300	2.247

BARBACOA A LA PIEDRA A GAS DE SOBREMOSTRADOR

Cuerpo de acero inoxidable. Válvula de gas de seguridad con termopar. Llama piloto. Disponible GLP o Gas Natural. Patas ajustables y cajón recoge grasas. Fácil de limpiar, uso de sobre mesa.



CÓDIGO	MODELO	TIPO	KW	MEDIDAS	PRECIO
6331	Barbacoa a la piedra de 40	Gas	5 kW	400 x 630 x 300	1.077
6332	Barbacoa a la piedra de 40	Gas	10 kW	800 x 630 x300	1.526



SERIE 630

380V/3/50Hz

COCEDOR DE PASTA 40

- Cuerpo de acero inoxidable
- Fácil de limpiar
- Higiénico
- Con tubo de desagüe
- Cuenca monobloque
- 30-120°C Termostato regulable
- Capacidad de ebullición de 8 lt.
- Patas ajustables
- Larga vida
- Uso sobre mesa



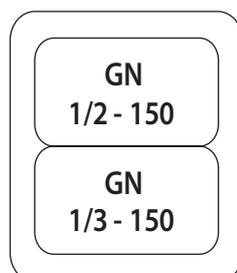
CÓDIGO	MEDIDAS	PRECIO
REP0000611	138 x 106 x 164	62



CÓDIGO	MODELO	TIPO	KW	MEDIDAS	PRECIO
6351	Cocedor de Pasta de 40	Eléctrico	6 kW	400 x 630 x 300	1.144

BAÑO MARIA

- Diseño ergonómico fácil de limpiar
- Cuerpo de acero inoxidable
- Termostato ajustable de 30 a 120°C
- Cuba monobloque
- Patas regulables
- Uso en sobremesa, con opción también de adquirir mueble por separado.
- Incluye 2 cubetas gastronorm con tapa (1 cubeta GN 1/2 con fondo 150mm y 1 cubeta GN 1/3 con fondo 150mm)



220 Volt/50Hz



CÓDIGO	MODELO	TIPO	KW	MEDIDAS	PRECIO
6352	Baño Maria de 40	Eléctrico	3 kW	400 x 630 x 300	773



SERIE 630

FREIDORA A GAS DE SOBREMESA

Cuerpo de acero inoxidable. Termostato gas seguridad 100°C-180°C. Encendido piezoeléctrico y llama piloto Disponible para GLP y Gas Natural. Cuba monobloque. Capacidad de fritura de 8 lt.

Uso sobre mesa



CÓDIGO	MEDIDAS
TC.6.G.SPT.04	204 x 320 x 100

CÓDIGO	MODELO	MEDIDAS	LITROS	KG	POTENCIA	PRECIO
6361	Freididora simple	400 x 630 x 300	8 Lt.	21	7kW	1.577
6362	Freididora doble	600 x 630 x 300	8+8 Lt.	34	14 kW	2.186

FREIDORA ELÉCTRICA

- Cuerpo de acero inoxidable
- Fácil de limpiar
- Higiénico
- Termostato regulable 100-180 °C
- Patas ajustables
- Larga vida
- Uso sobre mesa



220 Volt/50Hz



CÓDIGO	MEDIDAS
TC.3.SPT.01	125 x 215 x 130



CÓDIGO	MODELO	TIPO	KW	LITROS	MEDIDAS	PRECIO
6341	Freidora eléctrica	Eléctrico	3 kW	5lt.	270 x 630 x300	470

SERIE 630

ELEMENTOS NEUTROS 40

- Cuerpo de acero inoxidable
- Larga vida
- Productos de la serie 63 disponibles
- Patas ajustables
- Uso sobre mesa



TC.6NT400

CÓDIGO	MODELO	MEDIDAS	KG	PRECIO
6375	Módulo Neutro 40	400 x 630 x 300	10	505

MANTENEDOR DE FRITOS

Mantiene caliente cualquier tipo de fritura, como patatas fritas, pescado frito, etc.

- Cuerpo de acero inoxidable
- Lámpara halógena
- Patas ajustables
- Fácil de limpiar
- Uso sobre mesa



220 Volt/50Hz

CÓDIGO	MODELO	MEDIDAS	KG	POTENCIA	VOLTAGE	PRECIO
6365	Mantenedor de fritos	400 x 630 x 300	16	0,75 kW	230V~ 50 Hz	691

SERIE 630

BASES PARA LA SERIE 630

Cuerpo de acero inoxidable
Larga vida
Compatible con la serie 630
Patas ajustables



BASE DE 40

CÓDIGO	MODELO	MEDIDAS	KG	PRECIO
6370	Base40	400 x 630 x 550	15Kg.	433



BASE DE 60

CÓDIGO	MODELO	MEDIDAS	KG	PRECIO
6371	Base60	600 x 630 x 550	19Kg.	505



BASE DE 80

CÓDIGO	MODELO	MEDIDAS	KG	PRECIO
6372	Base80	800 x 630 x 550	24Kg.	580

SERIE 700

700 SERIES

Série des 700

Murat ÖDÜL
Danışman Şef



COCINAS INDUSTRIALES MARCHEF

MARCHEF SERIE 700



COCINAS A GAS DE SOBREMESA DE 2 y 4 QUEMADORES

- Opción de 2,4 fuegos abiertos con encendido de piezoeléctrico.
- Dispositivos de seguridad de fallo de llama en todos los quemadores abiertos.
- Piloto de encendido en cada quemador para ofrecer un mejor rendimiento y una reducción significativa en el consumo energético.
- Quemadores cromados de la última generación son diseñados para proporcionar máxima potencia, combustión y eficiencia.
- Quemadores de gas en acero inoxidable microperforado son diseñados para aumentar la eficiencia y proporcionar un rápido calentamiento.

Cocina a Gas Sobremesa con Cuatro Quemadores



MODELO	CÓDIGO	TIPO	KW	MEDIDAS	PRECIO
OSOG4070 L	5017	Gas	15 KW	400x700x280	1.050
OSOG 8070 L	5018	Gas	30 KW	800x700x280	1.750

COCINAS DE INDUCCIÓN DE SOBREMESA



220 Volt/50Hz

- Superficie de cocción de cristal cerámico con 1 o 2 zonas de calentamiento de 3,5kW y controladas independientemente.
- Dispositivo de seguridad de sobrecalentamiento.
- Casi toda la superficie de la placa de cerámica se puede utilizar sin puntos “muertos”.
- Dispositivo de detección de la cacerola: Calentamiento se activa sólo cuando la cacerola está en contacto directo con la superficie. Interrupción automática cuando se retira la cacerola de la parte superior.
- Control preciso de temperatura mediante el área de cocción con el calentamiento autorregulado según el diámetro de la cacerola.
- Máxima eficiencia, menor disipación de calor al ambiente de la cocina.



MODELO	CÓDIGO	TIPO	KW	MEDIDAS	PRECIO
OSI 4070 L	5019	ELÉCTRICO	3,5 KW	400x700x280	1.340

PLANCHAS A GAS SOBREMESA CROMO DURO



- Diseñado para ofrecer una alta productividad y una distribución uniforme de calor.
- Las zonas de cocción se controlan independientemente.
- Placa de acero recubierto con cromo duro con un espesor de 15 mm.
- Orificio grande de descarga en la superficie de cocción.
- Recipiente residuos con una capacidad de 1,5 litros para cocinar ininterrumpida.
- Petos extraíbles de acero inoxidable en la parte posterior y los lados de la superficie de cocción.
- Calentamiento rápido con quemadores en acero inoxidable y control termostático de temperatura de 100-300°C.
- Encendido Piezo con dispositivos de seguridad de fallo de llama.
- Acabado espejo y recubrimiento con cromo duro.



CÓDIGO	TIPO	POTENCIA	CONSUMO	Kg.	DIMENSIONES	PRECIO
5046	Lisa	4,5 kW	400 V/3 NPE	45	400x700x280	1.550
5047	Lisa	7 kW	Gas	45	400x700x280	1.645
5048	Lisa	14 kW	Gas	56,1	800x700x280	2.550
5050	1/2Lisa 1/2 acanalada	14 kW	Gas	56,1	800x700x280	2.650

QUEMADORES DE WOK SIMPLES Y DOBLES

- Quemadores de alta potencia son fabricados de hierro fundido
- Anillo de cocción de hierro fundido duradero y fuerte es diseñado para uso frecuente
- Anillo de cocción extraíble garantiza una limpieza más fácil en la parte superior
- Bandeja de goteo extraíble debajo de los quemadores para facilitar la limpieza
- Llama del piloto y dispositivo de seguridad de fallo de llama existen para garantizar la seguridad.



MODELO	CÓDIGO	TIPO	KW	MEDIDAS	PRECIO
Simple	5051	Gas	14 KW	400x700x280	943
Doble	5052	Gas	28 KW	800x700x280	1.696

FREIDORAS DE ALTO RENDIMIENTO

Freidoras industriales de alto rendimiento, para freír grandes cantidades de alimentos

- Paneles externos duraderos en acero inoxidable.
- Cuba monobloque en acero inoxidable AISI 304 con esquinas redondeadas para facilitar la limpieza y obtener una mejor higiene.
- Receso de expansión de aceite incorporado en la parte superior.
- Sellado continuo de la cuba en la parte superior mediante soldadura robótica.
- Regulación termostática de la temperatura del aceite hasta un máximo de 190 °C.
- Termostato de seguridad con rearme manual.
- Quemadores en acero inoxidable y encendido piezo en los modelos a gas.
- Elementos acorazados de calentamiento con la densidad de baja potencia asegura una vida útil óptima para el aceite.
- Quemadores tubulares.



MODELO	CÓDIGO	LITROS	TIPO	KW	PESO	MEDIDAS	PRECIO
Simple	5021	12	Gas	10 KW	20	400x700x280	1.750
Doble	5022	12 +12	Gas	20 KW	32	800x700x280	2.950

MANTENEDOR DE FRÍTOS.

- Se recomienda su uso en combinación con una freidora para permitir que el aceite excesivo gotee en la cuba
- Tiempo prolongado de conservación mediante el elemento de calentamiento por infrarrojo en la parte trasera de la unidad
- Perforado en una forma que permite recogida fácil de los alimentos.



MODELO	CÓDIGO	TIPO	KW	MEDIDAS	PRECIO
OPE 4070	5053	ELÉCTRICO	1 KW	400x700x280	722



SERIE 700

220V/50Hz

BAÑO MARÍA ELÉCTRICO

- Se utiliza con agua caliente para mantener los alimentos cocidos a temperaturas de servicio.
- Llenado manual de agua.
- Sellado continuo por soldadura robotizada de la cuba monobloque de agua en la cima.
- Drenaje fácil y rápido en el panel frontal mediante el control giratorio manual.
- Regulación termostática de agua hasta un máximo de 90°C con termostato de seguridad en los modelos eléctricos.
- Elementos de calentamiento de silicona con corte térmico situado debajo de la base de la cuba de agua.
- Compatible con los contenedores gastronorm estándar de GN 1/1.



MODELO	CÓDIGO	TIPO	KW	PESO	MEDIDAS	PRECIO
OPE 4070	5054	ELÉCTRICO	1 KW	12	400x700x280	776

ARMARIOS DE BASE

- Armarios de base con opción de puerta.
- Grande compartimento de base para el almacenamiento de ollas, sartenes, etc.
- Puertas de doble piel con mango ergonómico y cerradura magnética para proporcionar un confort y higiene máximo.



MODELO	CÓDIGO	TIPO	PESO	MEDIDAS	PRECIO
ODE 4070	5055	Sin Puertas	11	400x580x570	227
ODE 8070	5056	Sin Puertas	15,5	800x580x570	289
ODP 4070	5023	1 Puertas	11	400x580x570	470
ODP 8070	5024	2 Puertas	15,5	800x580x570	720



SERIE 700

700 SERIES

Série des 700



COCINAS INDUSTRIALES

SERIE 700

COCINA A GAS DE 4 FUEGOS CON HORNO

- Cuerpo de acero inoxidable
- Válvula de seguridad de gas con termopar
- Sistema de inspección de fuego
- Disponible LPG o gas natural
- Fácil de limpiar
- Piloto de llama encendido piezoeléctrico
- Termostato de horno ajustable de 100°C a 300°C
- Tamaño de horno GN 2/1 (horno aislado). Bandeja extraíble
- Grill de una pieza en hierro fundido de alta resistencia
- Patas ajustables
- Consumo Gas Natural 2,60m³/h
- Consumo Gas LPG 0,95m³/h
- Potencia 4x5 Kw. + Horno 5 Kw



7001

COCINA A GAS DE 6 FUEGOS CON HORNO

- Cuerpo de acero inoxidable
- Válvula de seguridad de gas con termopar
- Sistema de inspección de fuego
- Disponible LPG o gas natural
- Fácil de limpiar
- Piloto de llama encendido piezoeléctrico
- Termostato de horno ajustable de 100°C a 300°C
- Tamaño de horno GN 2/1 (horno aislado). Bandeja extraíble
- Grill de una pieza en hierro fundido de alta resistencia
- Patas ajustables
- Consumo Gas Natural 2,60m³/h
- Consumo Gas LPG 0,95m³/h
- Potencia 6x5 Kw. + Horno 5 Kw



7002

CÓDIGO	MODELO	MEDIDAS	KG	KW	PRECIO
7001	Cocina de 4 fuegos	800 x 700 x 850	115Kg.	25,9 kW	2.897
7002	Cocina de 6 fuegos	1200 x 700 x 850	140 Kg.	35,9 kW	3.536



COCINAS INDUSTRIALES

SERIE 700

COCINA A GAS DE 2 FUEGOS

- Cuerpo de acero inoxidable
- Fácil de limpiar
- Válvulas fiables para el control máximo y mínimo
- Patas ajustables
- Rejillas de resistente hierro fundido
- Sistema de inspección de incendios
- Disponible LPG o gas natural
- Consumo total Gas LPG 0,76 kg/h (cada fuego 0,19kg/h)
- Consumo total gas natural 2,08m³/h (cada fuego 0,52m³/h)
- Consumo 1,04 m³
- Potencia 2x5=10KW



7011

COCINA A GAS DE 4 FUEGOS

- Cuerpo de acero inoxidable
- Fácil de limpiar
- Válvulas fiables para el control máximo y mínimo
- Patas ajustables
- Rejillas de resistente hierro fundido
- Sistema de inspección de incendios
- Disponible LPG o gas natural
- Consumo total Gas LPG 0,76 kg/h (cada fuego 0,19kg/h)
- Consumo total gas natural 2,08m³/h (cada fuego 0,52m³/h)
- Consumo 2,08 m³
- Potencia 4x5=20KW



7012

COCINA A GAS DE 6 FUEGOS

- Cuerpo de acero inoxidable
- Fácil de limpiar
- Válvulas fiables para control máximo y mínimo
- Patas ajustables
- Rejillas de resistente hierro fundido
- Sistema de inspección de incendios
- Disponible LPG o gas natural
- Consumo total Gas LPG 0,76 kg/h (cada fuego 0,19kg/h)
- Consumo total gas natural 2,08m³/h (cada fuego 0,52m³/h)
- Consumo 2,12 m³
- Potencia 6x5=30KW



7013

CÓDIGO	MODELO	MEDIDAS	KG	KW	PRECIO
7011	Cocina de 2 fuegos	400 x 700 x 300	24Kg.	10 kW	990
7012	Cocina de 4 fuegos	800 x 700 x 300	44Kg.	20 kW	1.567
7013	Cocina de 6 fuegos	1200 x 700 x 300	57Kg.	30 kW	2.351



COCINAS INDUSTRIALES

SERIE 700

FRY-TOP A GAS DE CROMO DURO

Cuerpo de acero inoxidable con placa rectificada lisa con revestimiento de cromo duro

Disponible para LPG o gas natural (solicitar)

Termostatos independientes en modelo doble. Igualdad de distribución de la temperatura en la superficie de cocción

Con cajón de recogida de materia grasa extraíble y patas ajustables

Encendido piezoeléctrico, llama piloto



7021



7022

CÓDIGO	MODELO	TIPO	KW	MEDIDAS	PRECIO
7021	Fry-top cromo de 40	Gas	7 kW	400 x 700 x 300	1.577
7012	Fry-top cromo de 80	Gas	14 kW	800 x 700 x300	2.495

BARBACOA A LA PIEDRA A GAS DE SOBREMOSTRADOR

Cuerpo de acero inoxidable. Válvula de gas de seguridad con termopar. Llama piloto

Disponible GLP o Gas Natural. Patas ajustables y cajón recoge grasas. Fácil de limpiar, uso de sobre mesa



7031



7032

CÓDIGO	MODELO	TIPO	KW	MEDIDAS	PRECIO
7031	Barbacoa a la piedra de 40	Gas	7 kW	400 x 700 x 300	1.170
7032	Barbacoa a la piedra de 80	Gas	14 kW	800 x 700 x300	1.639



COCINAS INDUSTRIALES

SERIE 700

FREIDORA ELÉCTRICA DE 1 CESTA

- Cuerpo en acero inoxidable
- Termostato de seguridad
- Termostato ajustable de 100 a 180°C
- Cubas monobloque con capacidad de aceite de 9 litros .
- Fácil de limpiar. Higiénico
- Tubo de drenaje
- Medidas 400x700x300mm
- Capacidad 9 Litros
- Potencia 9KW



7053

FREIDORA ELÉCTRICA DE 2 CESTAS

- Cuerpo en acero inoxidable
- Termostato de seguridad
- Termostato ajustable de 100 a 180°C
- Cubas monobloque con capacidad de aceite de 9 litros cada cuba
- Fácil de limpiar. Higiénico
- Tubo de drenaje
- Medidas 800x700x300mm
- Capacidad 9+9 Litros
- Potencia 9+9KW



7054

CÓDIGO	MEDIDAS
TC.7.E.SPT.02	208 x 263 x 122

CÓDIGO	MODELO	MEDIDAS	LITROS	KG	KW	PRECIO
7053	Freidora eléctrica 40	400 x 700 x 300	12 Lt.	17Kg.	9 kW	1.371
7054	Freidora eléctrica 80	800 x 700 x 300	12+12 Lt.	39 Kg.	18 kW	2.072



COCINAS INDUSTRIALES

SERIE 700

FREIDORA A GAS SIMPLE

- Termostato de seguridad
- Termostato ajustable de 100 a 180°C
- Cubas monobloque con capacidad de aceite de 15 litros cada una
- Cuerpo de acero inoxidable
- Fácil de limpiar
- Higiénico
- Tubo de drenaje
- Disponible para GLP o Gas Natural (solicitar)
- Medidas 400x700x850mm
- Potencia 2x3'5 = 7Kw
- Capacidad 15 Litros
- 1 cesta



7055

FREIDORA A GAS DOBLE

- Termostato de seguridad
- Termostato ajustable de 100 a 180°C
- Cubas monobloque con capacidad de aceite de 15 litros cada una
- Cuerpo de acero inoxidable
- Fácil de limpiar
- Higiénico
- Tubo de drenaje
- Disponible para GLP o Gas Natural (solicitar)
- Medidas 800x700x850mm
- Potencia 4x3'5 = 14Kw
- Capacidad 15+15 Litros
- 2 cestas



CÓDIGO	MEDIDAS
TC.3.SPT.01	125 x 215 x 130



7056

CÓDIGO	MODELO	MEDIDAS	LITROS	KG	KW	PRECIO
7055	Freidora a gas 40	400 x 700 x 850	15 Lt.	42Kg.	7 kW	2.206
7056	Freidora a gas 80	800 x 700 x 850	15+15 Lt.	68 Kg.	14 kW	3.361

SERIE 700

BASES PARA LA SERIE 700

Cuerpo de acero inoxidable
Larga vida
Compatible con la serie 700
Patas ajustables



BASE DE 40

CÓDIGO	MODELO	MEDIDAS	KG	PRECIO
7070	Base40	400 x 700 x 550	15Kg.	454



BASE DE 60

CÓDIGO	MODELO	MEDIDAS	KG	PRECIO
7071	Base60	600 x 700 x 550	19Kg.	613



BASE DE 80

CÓDIGO	MODELO	MEDIDAS	KG	PRECIO
7072	Base80	800 x 700 x 550	24Kg.	835

SERIE 700

ELEMENTOS NEUTROS 40

- Cuerpo de acero inoxidable
- Larga vida
- Productos de la serie 63 disponibles
- Patas ajustables
- Uso sobre mesa



7075

CÓDIGO	MODELO	MEDIDAS	KG	PRECIO
7075	Módulo Neutro 40	400 x 700 x 300	10	423

MANTENEDOR DE FRITOS

Mantiene caliente cualquier tipo de fritura, como patatas fritas, pescado frito, etc.

- Cuerpo de acero inoxidable
- Lámpara halógena
- Patatas ajustables
- Fácil de limpiar
- Uso sobre mesa



7069



220 Volt/50Hz

CÓDIGO	MODELO	MEDIDAS	KG	POTENCIA	VOLTAGE	PRECIO
7069	Mantenedor de fritos	400 x 700 x 300	13	0,75 kW	230V~ 50 Hz	732



osmarc

SERIE 930
930 SERIES
Série des 930

COCINAS INDUSTRIALES

SERIE 930

FREIDORA ELÉCTRICA SIMPLE

- Termostato de seguridad
- Termostato ajustable de 100 a 180°C
- Cubas monobloque con capacidad de aceite de 24 litros cada una
- Cuerpo de acero inoxidable
- Fácil de limpiar
- Higiénico
- Tubo de drenaje
- 380V Trifásica
- Medidas 400x930x850mm
- Capacidad 24 Litros
- Potencia 16,5KW
- Potencia 16,5KW
- 1 cesta



9096

FREIDORA ELÉCTRICA DOBLE

- Termostato de seguridad
- Termostato ajustable de 100 a 180°C
- Cubas monobloque con capacidad de aceite de 24 litros cada una
- Cuerpo de acero inoxidable
- Fácil de limpiar
- Higiénico
- Tubo de drenaje
- 380V Trifásica
- Medidas 800x930x850mm
- Capacidad 24+24 Litros
- Potencia 16,5+16,5KW
- 2 cestas



9097



CÓDIGO	MEDIDAS
TC.7.E.SPT.02	300 x 370 x 185

CÓDIGO	MODELO	MEDIDAS	LITROS	KG	KW	PRECIO
9096	Freidora eléctrica 40	400 x 930 x 300	24 Lt.	50Kg.	16,5 kW	2.134
9097	Freidora eléctrica 80	800 x 930 x 300	24+24 Lt.	93 Kg.	33 kW	3.289

COCINAS INDUSTRIALES

SERIE 930

FREIDORA A GAS SIMPLE

- Termostato de seguridad
- Termostato ajustable de 100 a 180°C
- Cubas monobloque con capacidad de aceite de 24 litros
- Cuerpo de acero inoxidable
- Fácil de limpiar
- Higiénico
- Tubo de drenaje
- Disponible para GLP o Gas Natural (solicitar)
- Diemsiones 400x930x850mm
- Potencia 12Kw
- Capacidad 24 Litros
- 1 cesta



FREIDORA A GAS DOBLE

- Termostato de seguridad
- Termostato ajustable de 100 a 180°C
- Cubas monobloque con capacidad de aceite de 24 litros cada una
- Cuerpo de acero inoxidable
- Fácil de limpiar
- Higiénico
- Tubo de drenaje
- Disponible para GLP o Gas Natural (solicitar)
- Medidas 600x930x850mm
- Potencia 24Kw
- Capacidad 24 + 24 Litros
- 2 cestas



CÓDIGO	MEDIDAS
TC.9.E.G.SPT.09	300 x 370 x 185

CÓDIGO	MODELO	MEDIDAS	LITROS	KG	KW	PRECIO
9056	Freidora a gas 40	400 x 930 x 850	24 Lt.	75Kg.	12 kW	2.660
9057	Freidora a gas 80	800 x 930 x 850	24+24 Lt.	117 Kg.	24 kW	4.144



COCINA A GAS DE 2 FUEGOS

Cuerpo de acero inoxidable
 Válvula de seguridad de gas con termopar
 Sistema de inspección de fuego
 Disponible LPG o gas natural
 Fácil de limpiar
 Piloto de llama encendido piezoeléctrico
 Grill de una pieza en hierro fundido de alta resistencia
 Patas ajustables
 Medida 400x930x850mm
 Potencia 2x9 = 18 Kw
 Consumo 1'87 m
 Referencia 9311



9311

COCINA A GAS DE 4 FUEGOS

Cuerpo de acero inoxidable
 Válvula de seguridad de gas con termopar
 Sistema de inspección de fuego
 Disponible LPG o gas natural
 Fácil de limpiar
 Piloto de llama encendido piezoeléctrico
 Grill de una pieza en hierro fundido de alta resistencia
 Patas ajustables
 Medida 800x930x850mm
 Potencia 4x9 = 36 KW
 Consumo 3'75 m³
 Referencia 9312



9312

COCINA A GAS DE 6 FUEGOS

Cuerpo de acero inoxidable
 Válvula de seguridad de gas con termopar
 Sistema de inspección de fuego
 Disponible LPG o gas natural
 Fácil de limpiar
 Piloto de llama encendido piezoeléctrico
 Grill de una pieza en hierro fundido de alta resistencia
 Patas ajustables
 Medida 1200x930x850mm
 Potencia 6x9 = 54 KW
 Consumo 5'72 m³
 Referencia 9313



9313

CÓDIGO	MODELO	MEDIDAS	KG	KW	PRECIO
9311	Cocina de 2 fuegos	400 x 930 x 300	70Kg.	16 kW	1.660
9312	Cocina de 4 fuegos	800 x 930 x 300	100Kg.	32 kW	2.598
9313	Cocina de 6 fuegos	1200 x 930 x 300	142Kg.	48 kW	3.247



COCINA A GAS DE 4 FUEGOS CON HORNO

- Cuerpo de acero inoxidable
- Válvula de seguridad de gas con termopar
- Sistema de inspección de fuego
- Disponible LPG o gas natural
- Fácil de limpiar
- Piloto de llama encendido piezoeléctrico
- Termostato de horno ajustable de 100°C a 300°C
- Tamaño de horno GN 2/1 (horno aislado). Bandeja extraíble
- Grill de una pieza en hierro fundido de alta resistencia
- Patas ajustables
- Medidas 800x930x850mm
- Potencia 42KW
- Consumo 4'73 m3
- Referencia 9301



9301

COCINA A GAS DE 6 FUEGOS CON HORNO

- Cuerpo de acero inoxidable
- Válvula de seguridad de gas con termopar
- Sistema de inspección de fuego
- Disponible LPG o gas natural
- Fácil de limpiar
- Piloto de llama encendido piezoeléctrico
- Termostato de horno ajustable de 100°C a 300°C
- Tamaño de horno GN 2/1 (horno aislado). Bandeja extraíble
- Grill de una pieza en hierro fundido de alta resistencia
- Patas ajustables
- Medidas 1200x930x850mm
- Potencia 60KW
- Consumo 6'24 m3
- Referencia 9302



9302

CÓDIGO	MODELO	MEDIDAS	KG	KW	PRECIO
9301	Cocina de 4 fuegos	800 x 930 x 850	223Kg.	42 kW	3.392
9302	Cocina de 6 fuegos	1200 x 930 x 850	266Kg.	58 kW	4.485



FRY-TOP A GAS DE CROMO DURO DE 40

Cuerpo de acero inoxidable

Los modelos de 80 cm tienen doble zona de cocción independiente.

Ajuste del termostato de 50 a 300°C.

Distribución de temperatura igual en la superficie de cocción

Con cajón recolector de grasa extraíble

Patas ajustables

GLP disponible y gas natural

Encendido piezoeléctrico, llama piloto

Placa lisa con revestimiento de cromo duro

Medidas 400x930x300mm

Peso 35 Kg

Potencia 9KW

Referencia 9321

Modelo FRY-TOP 40



9321

FRY-TOP A GAS DE CROMO DURO DE 80

Cuerpo de acero inoxidable

Los modelos de 80 cm tienen doble zona de cocción independiente.

Ajuste del termostato de 50 a 300°C.

Distribución de temperatura igual en la superficie de cocción

Con cajón recolector de grasa extraíble

Patas ajustables

GLP disponible y gas natural

Encendido piezoeléctrico, llama piloto

Placa lisa con revestimiento de cromo duro

Medidas 800x930x300mm

Peso 70 Kg

Potencia 18KW

Referencia 9322

Modelo FRY-TOP 80



9322

CÓDIGO	MODELO	MEDIDAS	KG	KW	PRECIO
9321	Fry-top cromo a gas 40	400 x 930 x 850	75Kg.	8 kW	2.433
9322	Fry-top cromo a gas 80	800 x 930 x 850	146Kg.	16 kW	3.804



BARBACOA A LA PIEDRA 40

Barbacoa a gas a la piedra volcánica
Cuerpo de acero inoxidable
Válvula de seguridad de gas con termopar
Encendido con Piezoeléctrico
Disponible LPG o gas natural
Cajón de recogida de grasa extraíble.
Medidas 400x930x850mm
Peso 150 Kg
referencia 9398
Modelo Simple



9398

BARBACOA A LA PIEDRA 80

Barbacoa a gas a la piedra volcánica
Cuerpo de acero inoxidable
Válvula de seguridad de gas con termopar
Encendido con Piezoeléctrico
Disponible LPG o gas natural
Cajón de recogida de grasa extraíble.
Medidas 800x930x850mm
Peso 150Kg
Potencia 18KW
referencia 9399
Modelo Doble



9399

CÓDIGO	MODELO	MEDIDAS	KG	KW	PRECIO
9398	Barbacoa a la piedra 40	400 x 930 x 850	85Kg.	8 kW	1.711
9399	Barbacoa a la piedra 80	800 x 930 x 850	160Kg.	16 kW	2.351

SERIE 930

ELEMENTOS NEUTROS

MODULO NEUTRO 40

Cuerpo de acero inoxidable
Larga vida
Compatible con la serie 930
Patas ajustables

9353



MODULO NEUTRO 40

CÓDIGO	MODELO	MEDIDAS	KG	PRECIO
9353	Modulo 40	400 x 930 x 850	30Kg.	784

MODULO NEUTRO 80

Cuerpo de acero inoxidable
Larga vida
Compatible con la serie 930
Patas ajustables

9354



BASE DE 80

CÓDIGO	MODELO	MEDIDAS	KG	PRECIO
9354	Modulo 80	800 x 930 x 850	45Kg.	1.278



400 V/3 50 Hz

COCINAS INDUSTRIALES

SERIE 930



COCINAS PROFESIONALES

MARMITAS CALOR INDIRECTO

- Cuerpo de acero inoxidable
- Tapa abatible con contrapeso
- Quemador con válvula de seguridad magnética completa
- Que contiene el botón de encendido y parada juntos con termopar piloto
- Grifo de llenado de agua fría y caliente
- Grifo de drenaje



MODELOS ELÉCTRICOS

MODELO	CÓDIGO	POTENCIA	CAPACIDAD	Peso	DIMENSIONES	PRECIO
400V 3	9331	18 kW	100Litros	134Kg.	800x930x850mm.	7.975
400V 3	9332	20 kW	150Litros	175Kg.	800x930x850mm.	8.210
400V 3	9333	30 kW	250Litros	185Kg.	1200x930x850mm.	9.765

MODELOS A GAS

MODELO	CÓDIGO	POTENCIA	CAPACIDAD	Peso	DIEMNSIONES	PRECIO
GAS	9334	12 kW	100Litros	134Kg.	800x930x850mm.	7.975
GAS	9335	24 kW	150Litros	175Kg.	800x930x850mm.	8.210
GAS	9336	24 kW	250Litros	185Kg.	1200x930x850mm.	9.765



400 V/3 50 Hz

SARTEN BASCULANTE

- Cuerpo, panelado y cubeta de acero inoxidable
- El mecanismo de inclinación es manual.
- Quemador de acero inoxidable con encendido, termopar piloto y termostato
- Si la llama se apaga, se corta el gas
- Operable con GLP y Gas Natural
- Llenado con grifo en la parte superior del dispositivo y el lavado es fácil



MODELOS ELÉCTRICOS

MODELO	CÓDIGO	POTENCIA	CAPACIDAD	Peso	DIMENSIONES	PRECIO
400V 3	9337	12 kW	80 Litros	160 Kg.	800x930x850mm.	6.330
400V 3	9338	18 kW	120 Litros	220 Kg.	1200x930x850mm.	8.040

MODELOS A GAS

MODELO	CÓDIGO	POTENCIA	CAPACIDAD	Peso	DIEMNSIONES	PRECIO
GAS	9339	19 kW	80 Litros	122 Kg.	800x930x850mm.	6.250
GAS	9340	22 kW	120 Litros	230 Kg.	1200x930x850mm.	8.020

FOGONES DE SUELO

FLOOR COOKER

Cusinière à Sol

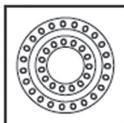


COCINAS INDUSTRIALES

FOGONES DE SUELO

FOGÓN A GAS 24 KW

Estructura en acero inoxidable
Pieza superior en hierro fundido de alta resistencia
Dos fogones 9,8 +14,2 KW
Gas GLP 30mbr
Certificado CE



DOBLE LLAMA
9,8 +14,2 KW.



6381

CÓDIGO	MODELO	MEDIDAS	KG	KW	CONSUMO GAS	PRECIO
6381	Fogón a gas	600x600x550	47Kg.	24kW	2,50m ³	897

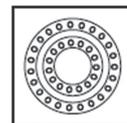
FOGÓN A GAS 12 KW

Cuerpo de acero inoxidable
Bandeja sucia fácil de limpiar
Disponible GLP o Gas Natural
Sistema de seguridad
Fogón de 12 KW



FOGÓN A GAS 24 KW

Cuerpo de acero inoxidable
Bandeja sucia fácil de limpiar
Disponible GLP o Gas Natural
Sistema de seguridad
Fogón de 24 KW



DOBLE LLAMA

CÓDIGO	MODELO	MEDIDAS	KG	KW	CONSUMO GAS	PRECIO
7925E	Fogón a gas	15Kg.	12 kW	1-LPG	400x500x550	330
7926E	Fogón a gas	35Kg.	24 kW	DOBLE-LPG	600x700x550	546

COCINA ASIATICA
FAR EAST KITCHEN
Cuisine Asiatique



COCINAS INDUSTRIALES

WOK A GAS

WOK A GAS DE 1 FUEGO

Acero inoxidable
 Hierro fundido de alta potencia
 Sistema de seguridad de incendios
 Llama piloto
 Disponible GLP o Gas Natural
 Fácil de limpiar
 Uso disponible sobre mesa o armario
 Dimensiones 400x700x300mm
 Peso 30 Kg
 Potencia 18Kw
 Presión Gas Natulal 20mbr
 Consumo 1,587m³



WOK A GAS DE 2 FUEGOS

Acero inoxidable
 Hierro fundido de alta potencia
 Sistema de seguridad de incendios
 Llama piloto
 Disponible GLP o Gas Natural
 Fácil de limpiar
 Uso disponible sobre mesa o armario
 Dimensiones 800x700x300mm
 Peso 56 Kg
 Potencia 36Kw
 Presión Gas Natulal 20mbr
 Consumo 3,740m³



CÓDIGO	MODELO	MEDIDAS	KG	KW	CONSUMO GAS	PRECIO
7076	Wok 1 FUEGO	400x700X300	30Kg.	18kW	1,587m ³	907
7077	Wok 2 FUEGO	800x700x300	56 Kg.	36 kW	3,74 m ³	1.541

- Acero inoxidable
- Disponible GLP o Gas Natural
- Superficie de cocción cromo
- Encendido piezoeléctrico, llama piloto
- Patas ajustables
- Distribución uniforme de la temperatura en la superficie de cocción
- Con cajón recoge grasas extraíble
- Fácil de limpiar



Pie no incluido en el precio

CÓDIGO	MODELO	MEDIDAS	KG	KW	CONSUMO GAS	PRECIO
9342	TEPANYAKI	1400 x 700 x 300	120Kg.	21 kW	2,18m ³	5.380
9343	TEPANYAKI	1900 x 800 x 850	150 Kg.	54 kW	5,61 m ³	7.113

COCINA WOK / WOK STOVE / CUISINIÈRE WOK

- Acero inoxidable
- Quemador de hierro fundido de alta potencia
- Sistema de inspección de incendios
- Llama piloto
- Disponible GLP o Gas Natural
- Fácil de limpiar
- Uso sobre mesa o con armario

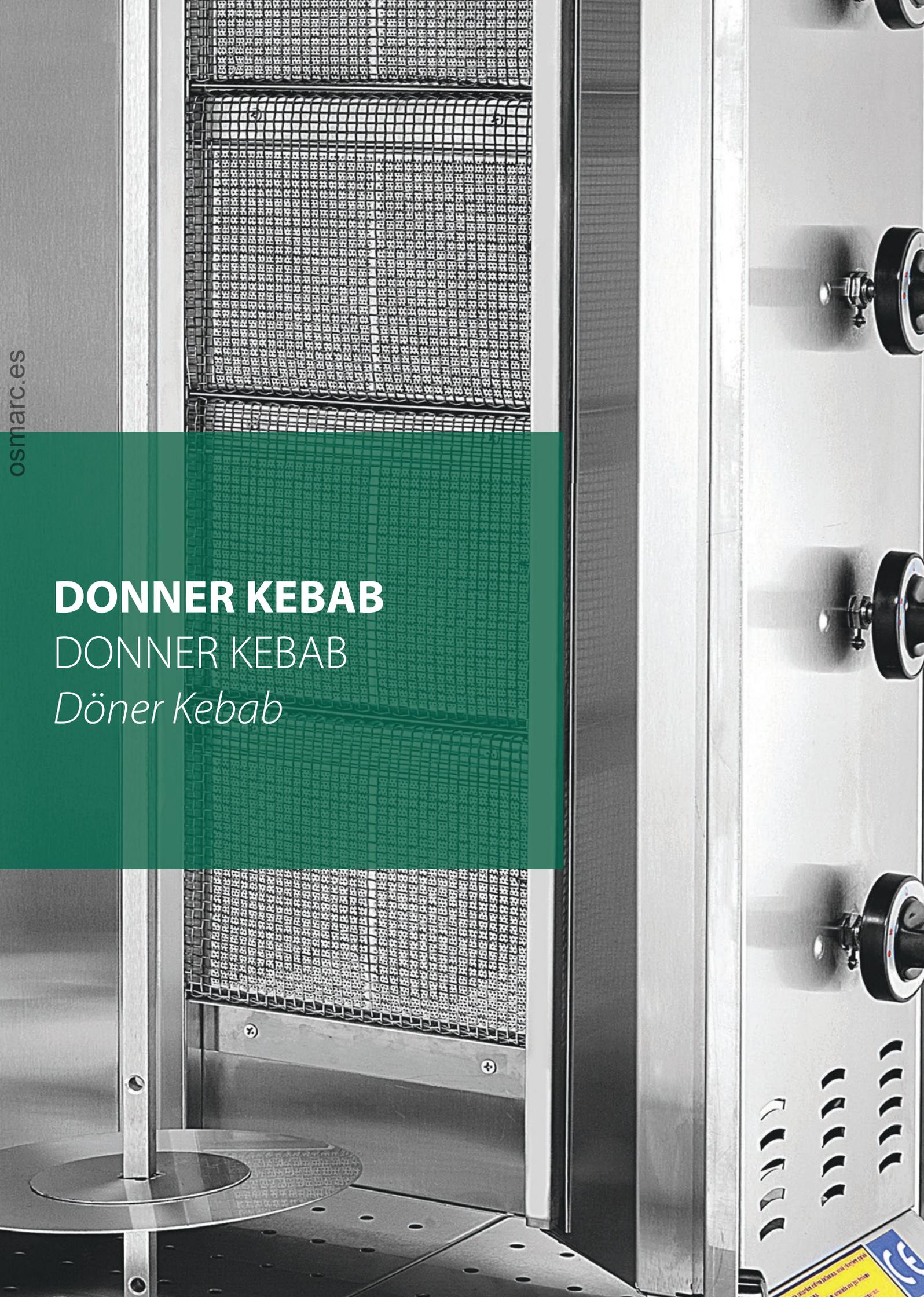


Pie no incluido en el precio

DONNER KEBAB

DONNER KEBAB

Döner Kebab



COCINAS INDUSTRIALES

MÁQUINA DONER DE 4 QUEMADORES

TRANSMISIÓN INFERIOR

Máquina Doner Kebab TC.DNG201 Turhan

Potencia de 4 quemadores 4x2,25KW

Potencia Total 13 KW

Medidas 470x1040x550mm

Peso 34 Kg

Consumo de gas LPG 0,12 Kg/h por quemador Total 0,48 Kg/h 30mbr

Consumo de gas Natural 0,34 Kg/h por quemador Total 01,36 Kg/h 20mbr

Certificado CE



6385

COCINAS PROFESIONALES

TRANSMISIÓN SUPERIOR

Estructura en acero inoxidable para cumplir con las normas de higiene

Compatible con Gas Natural o GLP

Calentador por quemadores infrarrojos controlados independientemente

Sistema de doble riel que permite asar carne angulado, cerca o lejos del quemador

Rotación hacia derecha / izquierda por el motor eléctrico de 1 rpm

Sistema de corte de gas de seguridad

Consumo:

Gas Natural: 1.375 m³/ h.

GLP: 1.023 kg / h

Pincho 900 mm

Capacidad de Carne 80 kg

Altura máxima del asado de carne: 630 mm

Bandeja octogonal recoge grasas



6387

CUCHILLO KEBAB

Modelo cuchillo kebab

Peso embalado 1.6 kg

Peso neto 1.4 kg

Voltaje 220 - 50 Hz

Potencia 80W

Diametro cuchilla 100mm . Incluye dos cuchillas

Espesor del corte ajustable 0-8mm

Capacidad de corte 60 kg/Hora

Protector para la hoja

Diseño ergonómico

Incluye piedra para afilado



6386

CÓDIGO	MODELO	MEDIDAS	KG	KW	PRECIO
6385	DONER GRILL 4 FUEGOS	540 x 660 x 1100	30Kg.	13 kW	1.423
6387	DONER GRILL 4 FUEGOS	540 x 660 x 1100	28Kg.	12,8 kW	1.190
6386	Cuchillo KF100E	230x185x280	1,4Kg.	80 W	320

COCINAS INDUSTRIALES

FREIDORAS DE ALTO RENDIMIENTO SERIE 930

Freidoras industriales de alto rendimiento, 1 KW x litro de aceite para freír grandes cantidades de alimentos

FREIDORA A GAS SIMPLE

Cuerpo y cuba monobloque en acero inoxidable AISI 304 con esquinas redondeadas para facilitar la limpieza y obtener una mejor higiene
 Quemadores de acero inoxidable de 22Kw
 Termostato de temperatura del aceite entre 110-190°C.
 Encendido eléctrico para mayor seguridad.
 Válvula de gas termostática con dispositivo de seguridad
 Respuesta rápida del termostato
 Límite alto de 240 °C para seguridad
 Equipado con dos cestas de tamaño mediano
 Patas ajustables.
 Válvula de drenaje.
 Conexión de gas trasera de 3/4"
 Capacidad de producción: 35 Kg / Hr
 Tiempo de cocción: 3.5 min
 2 cestas por cuba



5041

FREIDORA A GAS DOBLE

Cuerpo y cuba monobloque en acero inoxidable AISI 304 con esquinas redondeadas para facilitar la limpieza y obtener una mejor higiene
 Quemadores de acero inoxidable de 22Kw
 Termostato de temperatura del aceite entre 110-190°C.
 Encendido eléctrico para mayor seguridad.
 Válvula de gas termostática con dispositivo de seguridad
 Respuesta rápida del termostato
 Límite alto de 240 °C para seguridad
 Equipado con dos cestas de tamaño mediano
 Patas ajustables.
 Válvula de drenaje.
 Conexión de gas trasera de 3/4"
 Capacidad de producción: 35 Kg / Hr
 Tiempo de cocción: 3.5 min
 2 cestas por cuba



5042

Freidora a gas doble cuba
2 quemadores x cuba

CÓDIGO	MEDIDAS
REP0014050	330x148x115



CÓDIGO	MODELO	MEDIDAS	LITROS	KG	KW	PRECIO
5041	Freidora a gas 40	400 x 930 x 850	22 Lt.	20 Kg.	22 kW	2.578
5042	Freidora a gas 80	800 x 930 x 850	22+22 Lt.	32 Kg.	22+22 kW	4.561

COCINAS INDUSTRIALES

FREIDORAS DE ALTO RENDIMIENTO SERIE 700

FREIDORA A GAS SIMPLE

Construcción monobloque en acero inoxidable AISI 304 con esquinas redondeadas.

Paneles externos duraderos en acero inoxidable

Cubas con cavidad de expansión de aceite incorporada.

Control de temperatura entre 110-190°C con llama piloto.

Equipada con quemadores de acero inoxidable.

Encendido eléctrico para mayor seguridad.

Equipado con una cesta para cada cuba.

El drenaje de descarga fácil y segura del aceite usado

Termostato de seguridad con rearme manual

Quemadores tubulares

Quemador Tubular de 2 tubos

Rango de temperatura 110°C - 190°C

Termostato de seguridad 240°C

Control Manual

Entrada de gas 3/4"

Tipo de gas LPG - GN

Consumo (Kg/h) 0,79

1 cesta



FREIDORA A GAS DOBLE

Construcción monobloque en acero inoxidable AISI 304 con esquinas redondeadas.

Paneles externos duraderos en acero inoxidable

Cubas con cavidad de expansión de aceite incorporada.

Control de temperatura entre 110-190°C con llama piloto..

Equipada con quemadores de acero inoxidable.

Encendido eléctrico para mayor seguridad.

Equipado con una cesta para cada cuba.

El drenaje de descarga fácil y segura del aceite usado

Termostato de seguridad con rearme manual

Quemadores tubulares

Quemador Tubular de 4 Tubos

Rango de Temperatura 110°C - 190°C

Termostato de seguridad 240°C

Control Manual

Entrada de gas 3/4"

Tipo de gas LPG - GN

Consumo (Kg/h) 3,46

2 cestas



CÓDIGO	MODELO	MEDIDAS	LITROS	KG	KW	PRECIO
5021	Freidora a gas 40	400 x 700 x280	12 Lt.	21 Kg.	10 kW	1.750
5022	Freidora a gas 80	800 x 700 x 280	12+12 Lt.	34 Kg.	10+10 kW	2.950



COCINAS INDUSTRIALES

CARROS CALIENTES

Ingeniería, para cocinas industriales de la más alta calidad en el mercado europeo.

CARROS CALIENTES

- Carros de Banquete calentado por convección pueden utilizarse con aire seco o húmedo, dependiendo de lo que es mejor para su comida.
- Control digital con indicador de temperatura de la cabina e indicador de ajuste.
- Totalmente compatible con los controles digitales de HACCP que incluyen alarmas visibles.
- Área de almacenamiento de gran tamaño apropiado para contener recipientes GN 2/1 o estantes sobre ruedas antivuelco.
- Fondo optimizado hasta un máximo flujo de aire forzado proporciona una distribución uniforme de la temperatura y un calentamiento rápido en cualquier condición.
- Cabina inyectada con aislamiento de poliuretano ecológico de 70 mm de espesor para obtener el mejor rendimiento de aislante.
- Junta extraíble “balloon” magnético de tres cámaras para mejorar el aislamiento y reducir el consumo de energía.
- Brecha en los lados de extremo asegura la circulación del aire de convección para proporcionar temperatura uniforme en el interior del carro de banquete.
- Módulo deslizante de calentamiento es extraíble fácilmente.
- Cuba de agua para el calentamiento de aire húmedo también es extraíble convenientemente.
- Recarga de agua manual.
- Estructura interior y exterior completamente en acero inoxidable.
- Aislamiento de inyección de poliuretano en la densidad de 40 a 42 kg / m³ es respetuoso al medio ambiente
- Termostato del termómetro digital puede funcionar entre 50 a 80 °C
- Sistema de calentamiento extraíble



5085
11 GN 2/1-100
Carro Caliente
22 guías para
bandejas

5086
11+11 GN 2/1-100
Carro Caliente
22 guías para
bandejas



CÓDIGO	POTENCIA	TERMOSTATO	Peso	DIEMNSIONES	PRECIO
5085	2 kW	50 - 80	114 Kg	827x910x1816	2.711
5086	2 kW	50 - 80	208 Kg	800x900x850	5.454



HORNOS
OVENS
FOURS



COCINAS INDUSTRIALES

HORNO DE BRASAS 80 COMENSALES

- Parte superior, laterales y trasera en acero inoxidable con acabado Scotchbrite satinado
- Puerta y marco en hierro fundido color azul
- Interior del horno de acero inoxidable resistente a altas temperaturas
- Ahorro de energía gracias al aislamiento reforzado con revestimiento de fibra cerámica
- Perfil de puerta exterior en acero esmaltado
- Termómetro que muestra la temperatura interior del horno hasta 500° C
- Regulación de la temperatura interna del horno, gracias al sistema airflow
- Rejilla protectora en la chimenea para evitar que el carbón caiga en la aireación
- Equipado con dos parrillas de cocción
- Equipado con una pinza
- Equipado con una caja de cenizas instalada en el gabinete debajo del horno
- Suministrado con 4 pies ajustables
- Tiempo de encendido 30-40 min
- Consumo de carbón 14-18 kg/día



CÓDIGO	HORNO CON MUEBLE Ancho x Fondo x Alto	PRECIO
5043	699x830x1835	7.928

CÓDIGO	HORNO SIN MUEBLE Ancho x Fondo x Alto	PRECIO
5044	699x830x1135	6.950

POTENCIA EQUIVALENTE	TEMPERATURA DE COCCIÓN	CAPACIDAD MEDIA
4,50Kw.(Kcal.)	300-360° C	80 kg / hora



CAFETERÍAS
SNACK BAR
Cafétéria

ON
/
O
OFF

HEAT
ON
/
O
OFF



COCINAS INDUSTRIALES

COCINAS A GAS SERIE ECO

Estructura en acero inoxidable,
 Super quemadores de cobre 9 kw. de potencia
 Grifos de gas con válvula de seguridad magnética, y llama Piloto.
 Bandejas del horno de 400x600
 Parrilla superior de fundición de 400x400
 Opción de gas NG



Quemador de cobre
 9 KW
 con llama Piloto



CÓDIGO	HORNO	MEDIDAS	PESO	KW	QUEMADORES	PRESIÓN	PRECIO
7921E	0	1000x640x850	40 Kg.	18 kW	2-LPG	20 mbar	944
7922E	1	1000x640x850	60 Kg.	25 KW.	2-LPG	20 mbar	1.307
7923E	1	1500x640x850	78 Kg.	34 KW.	3-LPG	20 mbar	1.540
7924E	1	800x840x850	95 Kg.	43 KW.	4-LPG	20 mbar	1.808



COCINAS INDUSTRIALES

COCINAS A GAS SERIE ECO

Cocinas a gas sobremesa

Estructura en acero inoxidable,

Super quemadores de 9 kw. de potencia

Grifos de gas con válvula de seguridad magnética, y llama Piloto.

Parrilla superior de fundición

Opción de gas NG



Super quemador
9 KW
con llama Piloto



CÓDIGO	MODELO	MEDIDAS	PESO	KW	QUEMADORES	PRESIÓN	PRECIO
7927E	LOS-1	450X490X200	11 Kg.	9 kW	1-LPG	20 mbar	278
7928E	LOS-2	800X490X200	20 Kg.	18 KW.	2-LPG	20 mbar	546
7929E	LOS-3	1200X490X200	29 Kg.	27 KW.	3-LPG	20 mbar	784
7930E	LOS-4	800X840X200	36 Kg.	36 KW.	4-LPG	20 mbar	944



COCINAS INDUSTRIALES

COCINAS 1, 2 y 3 FUEGOS

Tapa del quemador Rotary Negro (RB).

Para el correcto funcionamiento de la cocina se recomienda colocar un regulador de 30 mbr.

Diámetro de cada quemador (corona): 12 cm.

Diámetro del quemador pequeño (corona): 6 cm.

Válvula de gas de seguridad con termopar



1-SRB



2-SRB



3-SRB

CÓDIGO	MODELO	MEDIDAS	QUEMADORES	PRECIO
1521	1-SRB	370x285x90	4,53 KW	82
1523	2-SRB	710x370x85	3,4 y 4,53 KW	134
1525	3-SRB	710x370x85	3,4/0,9 y 4,53 KW	164



COCINAS DE 1 FUEGO DE EXTERIOR

La cocina sin termopar
es para
uso exclusivo en el exterior



1521B

CÓDIGO	MODELO	TERMOPAR	MEDIDAS	QUEMADORES	PRECIO
1521B	1-SRB EXTERIOR	NO	370x285x90	4,53 KW	73



COCINAS INDUSTRIALES

PLACA DE INDUCCIÓN

Placa de inducción de un fuego con 3,5kW de potencia y estructura de acero inoxidable. Área de cocción de 22cm de diámetro con 21 bandas magnéticas lo que te permite usar cazuelas, sartenes y ollas de varios tamaños, siempre que sean aptas para inducción. El menaje que se utilice tiene que ser apto para la inducción, si no la placa de inducción no funcionará. Esta placa es perfecta para aquellos establecimientos que disponen de poco espacio.



IC-1



CÓDIGO	MODELO	RANGO TRABAJO	MEDIDAS	POTENCIA	PRECIO
1800	IC-1	35-240 °C	420x360x135	3,5 KW	215



COCINAS DE 2 FUEGOS

Cuerpo de acero inoxidable.
Hierro fundido de alta resistencia.
Encendido piezoeléctrico, llama piloto.
Patas ajustables.
Fácil de limpiar.



CÓDIGO	MODELO	MEDIDAS	POTENCIA	QUEMADORES	PRECIO
1531	GBR-2	360x790x400	2x3,5=7 kW	2x300x300	380



COCINAS INDUSTRIALES

PLANCHA ELÉCTRICA

Estructura en acero inoxidable,
Parrilla lisa de acero laminado y rectificado
Depósito recoge-grasas delantero.
Temperatura : 50 - 300°C.
Pilotos luminosos de encendido y de calentamiento
Modelo de sobremesa

CALOR ECO

osmarc.es



PLACA RECTIFICADA



PLACA CON REVESTIMIENTO DE CROMO DURO



Enchufe tipo Schuko

Peto anti-salpicaduras y Depósito recoge-grasas

Termostato para control de la temperatura

CÓDIGO	MODELO	TIPO PLACA	PESO	POTENCIA	MEDIDAS	PRECIO
1581	DPL-818	Hierro	22 Kg.	3kW/h.	550x470x230	196
1582	DPL-818D	Cromo	22 Kg.	3kW/h.	550x470x230	335



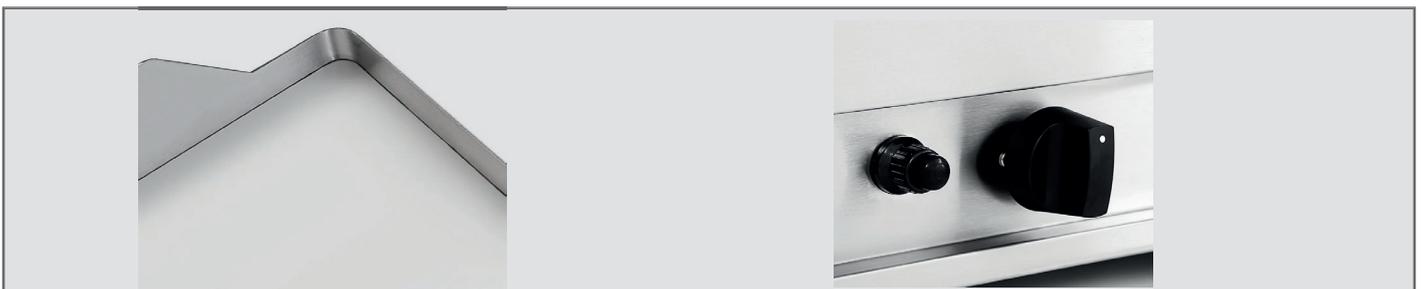
COCINAS INDUSTRIALES

PLANCHA A GAS DE 40

Estructura en acero inoxidable,
 Parrilla a gas lisa .
 Bandeja de aceite ancha, que permite una fácil limpieza
 Quemador con llama piloto y mechero.
 Temperatura : 50 - 300°C.
 (con o sin revestimiento cromado)
 Entrada de gas trasera para optimización del espacio.
 Se suministran predisuestas a gas propano – butano.

CALOR ECO

osmarc.es



Peto anti-salpicaduras

No incluye la Pila del Piezoeléctrico

CÓDIGO	MODELO	MEDIDAS	PESO	KW	MEDIDAS PLACA	PRESIÓN	PRECIO
1549	Hierro	400x550x310	22 Kg.	1 x 3kW/h.	346x398	20 mbar	352
1550	Cromo	400x550x310	22 Kg.	1 x 3kW/h.	346x398	20 mbar	449



COCINAS INDUSTRIALES

PLANCHA A GAS DE 16mm AL CROMO DURO

Estructura, cajón recoge-grasas y peto en acero inoxidable,
 Placa lisa de acero de 16mm de grosor y con baño de cromoduro.
 Cajón recoge-grasas ancho, que permite una fácil limpieza
 Quemador con llama piloto y mechero.
 Temperatura : 50 - 300°C.
 Entrada de gas trasera para optimización del espacio.
 Se suministran predisuestas a gas propano – butano.
 Provistas con 4 patas metálicas antideslizantes y regulables en altura.



Sistema de encendido piezoeléctrico

Peto anti-salpicaduras y chimenea

Quemadores de gas de gran eficiencia

Placa de 16 mm rectificada

CÓDIGO	MODELO	MEDIDAS	PESO	KW	MEDIDAS PLACA	PRESIÓN	PRECIO
1553	Cromo	650x520x340	40 Kg.	2 x 3kW/h.	596x398	20 mbar	710
1557	Cromo	800x520x340	44 Kg.	2 x 3kW/h.	746x398	20 mbar	796
1561	Cromo	950x520x340	50 Kg.	3 x 3kW/h.	896x398	20 mbar	1.180



COCINAS INDUSTRIALES

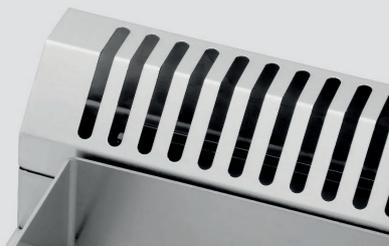
PLANCHA A GAS DE 16mm RECTIFICADAS

Estructura, cajón recoge-grasas y peto en acero inoxidable,
 Placa lisa de acero de 16mm de grosor .
 Cajón recoge-grasas ancho, que permite una fácil limpieza
 Quemador con llama piloto y mechero.
 Temperatura : 50 - 300°C.
 Entrada de gas trasera para optimización del espacio.
 Se suministran predispuestas a gas propano – butano.
 Provistas con 4 patas metálicas antideslizantes y regulables en altura.

osmarc.es



Sistema de encendido piezoeléctrico



Peto anti-salpicaduras y chimenea



Quemadores de gas de gran eficiencia

Placa de 16 mm rectificada

CÓDIGO	MODELO	MEDIDAS	PESO	KW	MEDIDAS PLACA	PRESIÓN	PRECIO
1551	Hierro	650x520x340	40 Kg.	2 x 3kW/h.	596x398	20 mbar	606
1555	Hierro	800x520x340	44 Kg.	2 x 3kW/h.	746x398	20 mbar	628
1559	Hierro	950x520x340	50 Kg.	3 x 3kW/h.	896x398	20 mbar	953



COCINAS INDUSTRIALES

PARRILLAS A GAS EN HIERRO FUNDIDO A GAS DE SOBREMESA

Estructura en acero inoxidable,
Sistema de cierre de llama de gas para mayor seguridad
Modelos con Valvula de seguridad
Se suministran predisuestas a gas propano – butano.
Opción de gas natural



CÓDIGO	MODELO	MEDIDAS	PESO	KW	PRECIO
7887	Mod. de 30 Cm	300x580x220	14 Kg.	(NG) 0.30kg/h	216
7888	Mod. de 50 Cm	500x560x250	24 Kg.	(NG) 0.30kg/h	366
7889	Mod. de 70 Cm	700x550x260	41 Kg.	(NG) 0.30kg/h	510



PARRILLAS A GAS A GAS DE SOBREMESA

Estructura en acero inoxidable,
Sistema de cierre de llama de gas para mayor seguridad
Modelos con Valvula de seguridad
Se suministran predisuestas a gas propano – butano.
Opción de gas natural



CÓDIGO	MODELO	MEDIDAS	PESO	KW	PRECIO
7890	Mod. de 30 Cm	500x560x250	17 Kg.	(NG) 0.30kg/h	195
7891	Mod. de 50 Cm	500x560x250	17 Kg.	(NG) 0.30kg/h	294
7892	Mod. de 70 Cm	700x550x260	24 Kg.	(NG) 0.30kg/h	381



COCINAS INDUSTRIALES

BARBACOAS A LA PIEDRA A GAS DE SOBREMESA

- Estructura en acero inoxidable,
- Sistema de cierre de llama de gas para mayor seguridad
- Bandeja de aceite ancha, que permite una fácil limpieza
- Superficie de cocción de 2 niveles móvil
- Parrillas desmontables
- Se suministran predispuestas a gas propano – butano.
- Opción de gas natural
- No incluyen las piedras



Barbacoa standard



Standard + Peto alto



Parrilla Vasca + Peto alto



Parrilla Vasca



CÓDIGO	MODELO	MEDIDAS	PESO	KW	CONSUMO	PRESIÓN	PRECIO
1741	Barbacoa a la piedra 36	360x600x340	18 Kg.	7kW	0,84 m ³	20 mbar	660
	OPCION DE PETO						45
	OPCION DE PARRILLA VASCA						120



COCINAS INDUSTRIALES

BARBACOAS A LA PIEDRA A GAS DE SOBREMESA

BARBACOAS A LA PIEDRA A GAS DE SOBREMESA

- Estructura en acero inoxidable,
- Sistema de cierre de llama de gas para mayor seguridad
- Bandeja de aceite ancha, que permite una fácil limpieza
- Superficie de cocción de 2 niveles móvil
- Parrillas desmontables
- Se suministran predispuestas a gas propano – butano.
- Opción de gas natural
- No incluyen las piedras



Parrilla Vasca + Peto alto



Barbacoa standard



Parrilla Vasca

CÓDIGO	MODELO	MEDIDAS	PESO	KW	CONSUMO	PRESIÓN	PRECIO
1742	Barbacoa a la piedra 60	610x600x340	.	14kW	1,68 m ³	20 mbar	1.082
1742P	OPCION DE PETO						60
1742V	OPCION DE PARRILLA VASCA						195



COCINAS INDUSTRIALES

BARBACOAS A LA PIEDRA A GAS DE SOBREMESA

- Estructura en acero inoxidable,
- Sistema de cierre de llama de gas para mayor seguridad
- Bandeja de aceite ancha, que permite una fácil limpieza
- Diseño de rejilla de hierro fundido .
- Superficie de cocción de 2 niveles móvil
- Parrillas desmontables
- Se suministran predisuestas a gas propano – butano.
- Opción de gas natural



Quemadores de gas de gran eficiencia
Piedras volcánicas incluidas



CÓDIGO	MODELO	MEDIDAS	PESO	KW	CONSUMO	PRESIÓN	PRECIO
7932E	Barbacoa a la piedra 40	400x630x300	51 Kg.	7kW	0,84 m ³	20 mbar	835
7933E	Barbacoa a la piedra 80	800x630x300	94 Kg.	14 kW	1,69 m ³	20 mbar	1.072



COCINAS INDUSTRIALES

Mantenedor De Fritos CW-1/1

- Cuerpo de acero inoxidable.
- Lámpara Halógena.
- Patas ajustables.
- Fácil de limpiar
- Modelo de sobremesa.
- Fácil de limpiar, higiénico y duradero
- Voltaje: 220V / 50Hz;
- Potencia: 500W
- Peso: 5,7 Kg
- Incluido un 1 / 1GN * 65mm



Resistencias Blindadas

CÓDIGO	MODELO	MEDIDAS	CAPACIDAD	PRECIO
6369	CW-1/1	570*440*340	GN 1/1	221



COCINAS INDUSTRIALES

FREIDORAS EF-101B EF-102B

Freidora eléctrica monofásica. Su reducido tamaño la convierte en una freidora perfecta para cocinas pequeñas.

De una o dos cubas de 7 litros de capacidad cada una. Cabezales y cubas desmontables para fácil limpieza.

Características técnicas

Cabezal y cuba desmontable para fácil limpieza.

Certificación CE homologada para su uso en hostelería y alimentación.

Está fabricada en acero inoxidable.

Termostato de regulación y termostato de seguridad.



Freidora simple
EF-101B



Freidora doble
EF-102B



osmarc.es

CALOR ECO



CÓDIGO	MEDIDAS
REP0000615	185x220x110

CÓDIGO	MODELO	MEDIDAS	PESO	POTENCIA (LITROS)	PRECIO
1607	EF-101B	280x430x270	7,2 Kg.	3 KW 7	146
1609	EF-102B	565x430x270	12 Kg.	2 x 3KW 7 + 7	289



COCINAS INDUSTRIALES

FREIDORAS EF y EF*2

Gama de freidoras que se adaptan tanto a los pequeños bares como a los restaurantes y grandes colectividades.

Su reducido tamaño la convierte en una freidora perfecta para cocinas pequeñas.

Equipadas con Termostato de bulbo inoxidable, muy sensible, que desconecta la corriente cuando el aceite alcanza la temperatura deseada, en ese momento se apaga la luz piloto.

Todos los modelos tienen un segundo termostato, de seguridad, regulado a 210° C, con lo que se garantiza una total seguridad de empleo, al dejar interrumpido el paso de corriente eléctrica en el caso de que falle el primer termostato.

Interruptor ON / OFF de corte general de corriente con indicador luminoso.

Cabezal y cuba desmontable para fácil limpieza.

Certificación CE homologada para su uso en hostelería y alimentación.

Está fabricada en acero inoxidable.

Termostato de regulación y termostato de seguridad.



CÓDIGO	MEDIDAS
970741(EF-4L)	140x210x125
REP0000616(EF-8L)	240X190X140

CÓDIGO	MODELO	MEDIDAS	PESO	POTENCIA	(LITROS)	PRECIO
1601	EF-4L	220x390x310	5,5 Kg.	2,5 KW	4	186
1602	EF-4L* 2	440x390x310	12 Kg.	2 x 2,5 KW	4 + 4 Litros	320
1603	EF-8L	265x415x340	7,2 Kg.	3,25Kw	8	216
1603P	EF-8L Potenciada	265x415x340	7,2 Kg.	4,5 KW	8 Litros	216
1605	EF-8L*2	600x415x340	12 Kg.	3,25+3,25Kw	8+ 8	423
1605P	EF-8L*2 Potenciada	600x415x340	12 Kg.	2*4,5 KW	8 + 8 Litros	423



COCINAS INDUSTRIALES

FREIDORAS CON GRIFO

Freidora eléctrica monofásica. Su reducido tamaño la convierte en una freidora perfecta para cocinas pequeñas.

De una o dos cubas de pocos litros de capacidad cada una. Cabezales y cubas desmontables para fácil limpieza.

Características técnicas

Cabezal y cuba desmontable para fácil limpieza.

Certificación CE homologada para su uso en hostelería y alimentación.

Está fabricada en acero inoxidable.

Termostato de regulación y termostato de seguridad.



CÓDIGO	MEDIDAS
(EF-121V)	200x210x100
REP0000616(EF-131V)	235x195x300
REP0000613 (EF-161V)	230x250x120

CÓDIGO	MODELO	MEDIDAS	PESO	POTENCIA	(LITROS)	PRECIO
1604	EF-121V	290x480x395	9 Kg.	3 KW	8	237
1606	EF-122V	580x480x395	15 Kg.	2 x 3 KW	8 + 8	464
1611	EF-131V	310x365x490	9 Kg.	3 KW	10	264
1611P	EF-131V	310x365x490	15 Kg.	4,5 KW	10	264
1613	EF-132V	630x365x490	9 Kg.	2*3 KW	10 + 10	546
1613P	EF-132V	630x365x490	15 Kg.	2*4,5 KW	10+ 10	546
1615	EF-161V	340x365x530	9 Kg.	3,5 KW	12	289
1615P	EF-161V	340x365x530	15 Kg.	4,5 KW	12	289
1617	EF-162V	690x365x530	9 Kg.	2*3,5 KW	12 + 12	567
1617P	EF-162V	690x365x530	15 Kg.	2*4,5 KW	12+ 12	567



COCINAS INDUSTRIALES

FREIDORAS CUBA EMBUTIDA (SIN SOLDADURAS)

Freidora eléctrica monofásica. Su reducido tamaño la convierte en una freidora perfecta para cocinas pequeñas.

De una o dos cubas. Cabezales y cubas desmontables para fácil limpieza.

Características técnicas

Cabezal y cuba desmontable para fácil limpieza.

Certificación CE homologada para su uso en hostelería y alimentación.

Está fabricada en acero inoxidable.

Termostato de regulación y termostato de seguridad.



Double well fryer
Friteuse double puits



CÓDIGO	MEDIDAS
EF-141VW	240x250x110
FRY-10	185x220x110

CÓDIGO	MODELO	MEDIDAS	VOLTAJE	POTENCIA (LITROS)	PRECIO
1619	EF-141VW	360x550x350	380V/III	5 KW 14	344
1621	EF-142VW	740x550x350	380V/III	2 x 5 KW 14+14	655
1620	FRY-10	310x365x490	220V/50HZ	7,5 KW 10	353
1622	FRY-20	740x550x400	220V/50HZ	2 x 7,5 KW 10+10	760



FREIDORAS A GAS GF-23H

Freidora a gas

Freidora perfecta para cocinas pequeñas pero con grandes cantidades que freir

De una cuba doble de 23 litros de capacidad.

Características técnicas

Está fabricada en acero inoxidable.

Cestos de acero inoxidable

Termostato de regulación y

termostato de seguridad y encendido.

POSIBILIDAD CESTO DOBLE

CÓDIGO	MEDIDAS
REP0014065	428*260*130mm*2



FREIDORAS A GAS DE SOBREMESA GF-17H

Freidora a gas de sobremesa.

Su reducido tamaño la convierte en una freidora perfecta para cocinas pequeñas pero con grandes cantidades que freir

De una cuba doble de 17 litros de capacidad.

Características técnicas

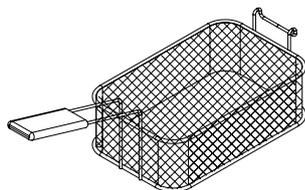
Certificación CE homologada para su uso en hostelería y alimentación.

Está fabricada en acero inoxidable.

Termostato de regulación y

termostato de seguridad y encendido.

CÓDIGO	MEDIDAS
REP0000615	260*200*130mm*2



CÓDIGO	MODELO	MEDIDAS	PESO (LITROS)	PRECIO
1614	GF-23H Freidora a gas	550X595X1000	23 Kg. 23L	1.450
1612	GF-17 H Freidora a gas	505X580X480	23 Kg. 17L	918



COCINAS INDUSTRIALES

CREPERAS ELÉCTRICAS

Placa calentadora de un diámetro de 40 cm con una resistencia eficaz de potencia.
Termostato para regulación de la temperatura y control automático de la estabilidad de la temperatura.
Uso y limpieza sencillos.



**CREPERA ELÉCTRICA
DOBLE**
1770



**CREPERA ELÉCTRICA
SIMPLE**
1769



**CREPERA ELÉCTRICA
SIMPLE**
1771

CÓDIGO	MODELO	MEDIDAS	PESO	POTENCIA	CAPACIDAD	PRECIO
1769	SIMPLE	450x490x225	22 Kg.	3 KW	Ø40	265
1770	DOBLE	860x490x225	44 Kg.	3+3 KW	Ø40	528
1771	REDONDA	410x225	22 Kg.	3 KW	Ø40	265



HOT DOG

2 ó 4 barras de acero Inoxidable para tostar el pan.

Cilindro de cristal 200x240mm.

Regulador de temperatura 40 a 100°C.

Piloto indicador de funcionamiento.

Interruptor de encendido.



1764



1763

CÓDIGO	MODELO	MEDIDAS	PESO	POTENCIA	BARRAS	PRECIO
1764	SIMPLE	390x290x410	9,80 Kg.	0.55 kW	2	238
1763	DOBLE	480x280x410	11,54 Kg.	0.65 kW	4	319



COCINAS INDUSTRIALES

GRILL ELÉCTRICO PLACA ACANALADA

Estructura en acero inoxidable con placas esmaltadas y acanaladas

Interruptor de encendido y termostato de temperatura.

Rango de temperatura de 50° C a 300° C

Patas de goma para mayor seguridad .

Cajón de recogida de grasa extraíble fácil de limpiar.

Voltaje 230V 50Hz

CALOR ECO



GRILL SIMPLE
1710



GRILL SIMPLE GRANDE
1711



GRILL DOBLE
1713

CÓDIGO	MODELO	GRILL SUPERIOR	GRILL INFERIOR	MEDIDAS	KW	PRECIO
1710	SIMPLE	215x215 mm.	230X225 mm.	305X365X210	1,8 kW	254
1711	SIMPLE GRANDE	338 X218 mm.	360X283 mm.	430X365X210	2,2 kW	325
1713	DOBLE	2x204x215 mm.	498x283 mm.	590x365x210	3,6 kW	495



GRILL ELÉCTRICO

PLACA SUPERIOR ACANALADA E INFERIOR LISA



GRILL SIMPLE
1710L



GRILL SIMPLE GRANDE
1711L



GRILL DOBLE
1713L

CÓDIGO	MODELO	GRILL SUPERIOR	GRILL INFERIOR	MEDIDAS	KW	PRECIO
1710L	SIMPLE	215x215 mm.	230X225 mm.	305X365X210	1,8 kW	258
1711L	SIMPLE GRANDE	338 X218 mm.	360X283 mm.	430X365X210	2,2 kW	351
1713L	DOBLE	2x204x215 mm.	498x283 mm.	590x365x210	3,6 kW	536



COCINAS INDUSTRIALES

MÁQUINAS PARA GOFRES

Estructura en acero inoxidable.
 Voltaje: 220V/50Hz Potencia: 1500W
 Tamaño de la placa caliente: 250*250mm
 Dimensión: 300*380*270mm
 Cartón: 470*350*310mm
 Peso neto: 10,75 kg Peso bruto: 11,8 kg
 Revestimiento antiadherente para placa calefactora
 Temperatura de 350°C para placa caliente
 Rango de temperatura: 50-300°C



CÓDIGO	MODELO	CAPACIDAD	PESO	MEDIDAS	KW	PRECIO
1793	Waffles Simple	8x16x1,5 cm (2 pcs)	10 Kg.	300x380x270	1,6 kW	314



FUENTE DE CHOCOLATE

Interruptor de encendido / apagado.
 Temperatura ajustable: de 30° C a 150° C.
 Torre, tornillo y Cuenco de acero inoxidable AISI 304.
 5 niveles.
 Cuenco de captura profunda.



CÓDIGO	MODELO	POTENCIA	CAPACIDAD	MEDIDAS	PRECIO
1795	Choco-5	300W	4 kg.	330x330x680	616



COCINAS INDUSTRIALES

TOSTADORES DE PAN

Estructura en acero inoxidable.
Cajón recogemigas.
Rejilas protectoras de tubos de cuarzo.
Voltaje 230V 50Hz.



2 NIVELES CUARZO

CÓDIGO	MODELO	RESISTENCIAS	KW	MEDIDAS	PRECIO
1802	Tostador doble 2 niveles	de Cuarzo	3150W	440x280x410	219



SALAMANDRAS DE CABEZAL FIJO

Fabricado con materiales de alta calidad.
Construido en acero inoxidable brillo.
Dotadas con resistencias blindadas.
Termostato para el control de la temperatura.
Rejilla en varios niveles diferentes.



CÓDIGO	MODELO	CABEZAL	KW	MEDIDAS	PRECIO
1786	ES-938	FIJO	3 kW	580x400 x375	309



COCINAS INDUSTRIALES

SALAMANDRAS DE CABEZAL MÓVIL

Dotadas con resistencias blindadas de fácil limpieza.

Termostato para el control de la temperatura.

Cabezal superior ajustable en altura para cada necesidad, gratinar, cocinar, dorar y darle un toque de calor a los alimentos antes de servir.

Construida en acero inoxidable.

Indicador luminoso de funcionamiento.

Bandeja deslizante con rejilla.

Construida en acero inoxidable acabado satinado.

Bandejas deslizantes con rejilla y zonas de cocción independientes.



ES-450L CABEZAL MÓVIL



ES-600L CABEZAL MÓVIL

CÓDIGO	MODELO	CABEZAL	KW	MEDIDAS	PRECIO
1788	ES-450L	MOVIL	2,8 kW	450x520x520	750
1790	ES-600L	MOVIL	4 kW	600x520x520	837



COCINAS INDUSTRIALES

TOSTADORES AUTOMÁTICOS

Tostadoras profesionales totalmente de acero inoxidable en una amplia gama de modelos, para sus necesidades específicas.

Rebanadas tanto desde el frente como desde el reverso.

Controles independientes de energía

Regulación de la velocidad.

Voltaje 230V 50Hz.

Fácil de limpiar los aparatos después de usar.



TOSTADOR DE BUFFET OEK-425



TOSTADOR DE TUNEL XDTH-210



TOSTADOR DE BUFFET MET-300-450



TOSTADOR DE TUNEL XDTH-375

CÓDIGO	MODELO	MEDIDAS INTERIORES	KW	MEDIDAS	PRECIO
1782	BUFFET MET-300	280x90	2,45 kW	532x290x250	690
1783	BUFFET MET-450	380x90	2,6 kW	532x290x365	850
1787	BUFFET OEK-425		2 kW	365x440x370	1.046
1784	TUNEL XDTH-210	210x75	3 kW	435x750x260	1.070
1779	TUNEL XDTH-375	375x75	4 kW	630x750x315	1.350



COCINAS INDUSTRIALES

BAÑOS MARIA

Estructura de acero inoxidable

Equipado con un termostato con temperatura ajustable.

Ideal para cocción uniforme y mantenimiento en caliente de los alimentos.

Atención: **la cuba debe estar llena de agua antes de poner en marcha la máquina.**



Grifo de vaciado para descarga de agua.



Baño maría con 3 GN1/3 con tapa



OTROS BAÑOS MARIA

Construida en acero inoxidable 201

Grifo para el desagüe del agua

Estructura libremente ajustable.

La dotación incluye cubetas: 4 o 5 GN 1/2 de fondo 100mm y tapas.



VITRINAS AL BAÑO MARÍA BM-4
3143 Y 3144

CÓDIGO	MODELO	MEDIDAS	PESO	KW	CAPACIDAD	PRECIO
1757	Baño maría	605x325x260	.	1,5 kW	3 1/3 GASTRO incluido	232
3143	BM-4	1170x350x315	20 Kg.	1,5 kW	4 1/2 GASTRO incluidos	351
3144	BM-5	1435x350x315	25Kg.	1,8 kW	5 1/2 GASTRO incluidos	422



COCINAS INDUSTRIALES

CHAFING DISH ELÉCTRICO AL BAÑO MARIA

Ideal para el mantenimiento de comida caliente.
 Temperatura ajustable por calentamiento eléctrico en modelos eléctricos.
 Capacidad para 1 bandejas gastronorm GN 1/1.
 Chafing dish con tapa extraíble.
 Construcción en acero inoxidable
 Atención: la cuba debe estar llena de agua antes de poner en marcha la máquina.



Chafing dish eléctrico al baño maria

CHAFING DISH CON QUEMADORES

Construido en acero inoxidable
 Lleva una tapa que puede retirarse en el momento del servicio.
 Funcionamiento mediante quemadores de alcohol o ethanol.
 Capacidad: 1 cubeta gastronorm 1/1 de fondo 100 mm (incluida)



Chafing dish



OLLA SOPERA ELÉCTRICA

Estructura esmaltada negra,
 Control de temperatura regulable por termostato,
 Indicado para buffets y restauración en general.



CÓDIGO	MODELO	MEDIDAS	KW	CAPACIDAD	PRECIO
1758	Chafing disk eléctrico al baño maria	622x360x235	1,6 kW	1 1/1 GASTRO INCLUIDO	201
1759	Chafing disk al baño maria	622x360x235	--	1 1/1 GASTRO INCLUIDO	85
1756	OLLA SOPERA ELÉCTRICA	360x330x330	400 W	9 Litros	102



COCINAS INDUSTRIALES

ARROCERA AUTOMÁTICA

Esta arrocera automática puede cocinar hasta 40 tazas de arroz, con la capacidad de mantenerlo caliente 12 horas. Además, los calentadores térmicos pueden conservar el arroz hasta 6 horas a temperatura de servicio sin utilizar electricidad, manteniendo la textura del arroz como recién cocido.

Interior antiadherente extraíble con un grosor de 1.8mm

Plato protector incluido que evita que el arroz se queme

Incluye cuchara para arroz y taza medidora

Exterior de acero inoxidable

Modelo CFXB-180B

Capacidad sin cocinar 6 litros

Capacidad cocida 18 litros

Peso neto/peso bruto 10,4Kg / 11,34kg

Tipo de tapa Bisagra

Accesorios incluidos Taza de medida, cuchara de arroz y tenedor

Material Acero inoxidable



ARROCERA AUTOMÁTICA

CÓDIGO	MODELO	MEDIDAS	KW	CAPACIDAD	PRECIO
1210	CFXB-180B	445x445x418	1950 W	18 Litros	335



COCINAS INDUSTRIALES

CHOCOLATERAS AL BAÑO MARIA PARA 5 LITROS

- Termo especial para chocolate con una capacidad de 5 litros.
- Termostato hasta 90° C calentamiento por baño Maria
- Termostato regulable para un control preciso de la temperatura.
- Grifo especial con sistema anti-obstrucción.
- Sistema de agitación continua.
- Bandeja anti-goteo con sistema flotador de aviso de colmatación.
- El dispensador de almacenamiento de líquidos es fácilmente desmontable.



Chocolatera al baño maria
5 Litros



CHOCOLATERAS AL BAÑO MARIA PARA 10 LITROS



Chocolatera
al baño maria
10 Litros



DISPENSADOR DE CHOCOLATE

- Chocolatera pensada únicamente para servir el chocolate y para usarla a modo de “termo” de la temperatura (no subir de 60°).
- Agitador en cuba para obtener una perfecta cremosidad y densidad.
- Termostato regulable para regular la temperatura.
- Grifo exclusivo “anti-obstrucción”.
- Caldera de acero inoxidable y cuba transparente.
- Bandeja anti-goteo interior.
- Interruptor de puesta en marcha luminosa.
- Palas agitadoras que realizan una mezcla fina y sin grumos.



Dispensador de chocolate 9 Litros

CÓDIGO	MODELO	MEDIDAS	KW	CAPACIDAD	PRECIO
1753	Chocolatera al baño maria	280x410x460	1 kW	5 Litros	665
1754	Chocolatera al baño maria	280x410x580	1 kW	10 Litros	701
1745	Dispensador de chocolate	400x320x470	400 W	9 Litros	475



COCINAS INDUSTRIALES

CALENTADOR ELÉCTRICO

Calienta la leche con un sistema de baño María.
Eficiente sistema automático de control de calor.
Resistencia de tubo de acero inoxidable.
Asas con aislamiento térmico.
Indicadores de nivel de agua del producto.
Grifería especial.

CALENTADOR ELÉCTRICO
DE AGUA Y LECHE
Calentador eléctrico de agua y leche



CÓDIGO	MODELO	CAPACIDAD	MEDIDAS	KW	PRECIO
7900	Calentador de Agua	15 litros	350x380x450	2 kW	155
7901	Calentador de leche al Baño María	9 litros	330x360x440	2 kW	225
7902	Calentador de leche al Baño María	12 litros	500x460x320	2 kW	253



MÁQUINA DE PALOMITAS

Máquina para hacer palomitas de maíz
Voltaje: 220-240V/50Hz Potencia: 1400W
Capacidad: 8oz Dimensión: 560*420*740mm
Peso neto: 19,5 KG
Peso bruto: 24KG
Material interior de la olla: aluminio.
Material de la olla exterior: acero inoxidable
Material de la puerta: acrílico
Con vidrio templado y columna de hierro rojo



CÓDIGO	MODELO	POTENCIA	CAPACIDAD	MEDIDAS	PRECIO
1794	Máquina de Palomitas	1,4 KW	8 oz	560x420x740	351



COCINAS INDUSTRIALES

MICROONDAS 1582

Capacidad 20 Litros
6 niveles de potencia
Señal de fin de cocción
Tirador de acero inoxidable y perilla cromada
Cavidad interior: gris
Puerta de cristal
Luz de cavidad LED



MICROONDAS 1582

Capacidad 25 Litros
5 niveles de potencia, 8 funciones de cocción
Señal de fin de cocción
Pantalla LED
Cavidad interior: gris
Puerta de cristal
Luz de cavidad LED



CALOR ECO

osmarc.es

CÓDIGO	MODELO	PLATO GIRATORIO	POTENCIA	TIEMPO DE COCCIÓN	MEDIDAS	PRECIO
1706	DMD70-20	245	700	30	451x344x258	160
1707	DMD90-25	270	900	60	498x377x290	210



HORNO DE CONVECCIÓN CON HUMIDIFICADOR INCORPORADO

Tecnología de cocina inteligente para asar, freír y hornear.

Vapor hasta 300 grados:

Esta serie de hornos de aire caliente le ofrece alta capacidad, Control de velocidad del motor.

Ventilador de dos vías y distribución de calor igual.

Temperatura de cocción ajustable entre 0-300° C

Función de humedad y parada automática del ventilador cuando la puerta se abre.

Empaque de silicona con vidrio templado.

Vidrio interno abierto para facilitar la limpieza.

Cuerpo de acero inoxidable.



Soporte Inferior opcional



CÓDIGO	MODELO	MEDIDAS	PESO	KW	CAPACIDAD	PRECIO
7928-33	HORNO DE CONVECCIÓN	660x720x530	53 Kg.	4,5 KW 220V.	4 x 330x460	1.549
7915-33	HORNO DE CONVECCIÓN	800x830x530	67 Kg.	6,5 KW 220/380V	4 x 400x600	2.040



CO-4F CON 2 VENTILADORES

Exterior en acero inoxidable e interior esmaltado con iluminación.

Puerta de doble cristal e iluminación interior.

Temporizador.

Piloto luminoso de funcionamiento.

Temperatura: 50°-300°

2 Elementos De Calentamiento Y 2 Ventiladores

Hacen que la cocción sea mas uniforme.

Voltaje 230V 50Hz

4 bandejas 435 x 315 mm.



EC01C CON 2 VENTILADORES Y VAPOR

Exterior en acero inoxidable e interior esmaltado con iluminación.

Puerta de doble cristal e iluminación interior.

Temporizador.

Piloto luminoso de funcionamiento.

Temperatura 50°-300°

2 Elementos De Calentamiento Y 2 Ventiladores.

Hacen que la cocción sea mas uniforme.

Voltaje 230V 50Hz

4 bandejas 440 x 318 mm.



YXD-8A CON 2 VENTILADORES Y VAPOR

Exterior en acero inoxidable e interior esmaltado con iluminación.

Puerta de doble cristal e iluminación interior.

Temporizador.

Piloto luminoso de funcionamiento.

Temperatura 50°-300°

2 Elementos De Calentamiento

2 ventiladores.

Hacen que la cocción sea mas uniforme.

Voltaje 230V 50Hz

4 bandejas 600 x 400 mm.



CÓDIGO	MODELO	POTENCIA	GRILL	MEDIDAS INTERIORES	MEDIDAS EXTERIORES	PRECIO
1715	CO-4F	3,1 kW		460x380x360	595x600x580	780
1716	EC01C	2,5 kW	2kW	460x370x350	670x650x470	910
1709	YXD-8A	3,7 kW	2,5kW	700x360x460	840x675x570	1.490



COCINAS INDUSTRIALES

HORNO ELÉCTRICO VENTILADO A CONVECCIÓN

CALOR ECO

Cocción ventilada.

Cámara de cocción de acero AISI 430.

Temperatura: 100 - 260°C

Control de temperatura por termostato.

Puerta abatible ventilada con vidrio inspeccionable.

Voltaje 380 V 50Hz

4 bandejas 600 X 400 mm.

osmarc.es



HORNO DE CONVECCIÓN EKF 464



HORNO DE CONVECCIÓN EKF 664 P



HORNO DE CONVECCIÓN EKF 464 UD
Con sistema de Humidificación Indirecta



Soporte Inferior
opcional

CÓDIGO	MODELO	KW	VAPOR	PESO	MEDIDAS	PRECIO
8124	EKF 464	6,2 kW	NO	51,2 KG.	784x744x634	1.891
8125	464 UD	6,4 kW	SI	58 KG.	784x744x634	2.295
8126	EKF 664 P	8,4 kW	NO	91,6 KG.	932x926x824	3.689
7909	OPCIONAL SOPORTE INFERIOR					



COCINAS INDUSTRIALES

HORNO ELÉCTRICO PARA PIZZAS

Sistema de termostato Regulable para cada piso (85° 400° C).

Superficie de cocción base de piedra

Sistema de cubierta de espejo grande con mecanismo pesado.

Sistema de aislamiento, mínima pérdida de calor.

Lampara de iluminación para cada piso.

Indicador de calor manual para suelo.



Horno para pizzas de 33

CÓDIGO	CAPACIDAD	POTENCIA	PESO	MEDIDAS INTERIORES	MEDIDAS EXTERIORES	PRECIO
7905-33	4 pcs 33 cm	240 V 4 kW	45	700x700x140	1030x900x400	1.290
7909	OPCIONAL SOPORTE INFERIOR					
7906-33	4+4 pcs 33 cm	240 V 8 kW	45	700x700x140	1030x900x700	2.170
7909	OPCIONAL SOPORTE INFERIOR					
7907-33	6 pcs 33 cm	380 V 6 kW	85	1045x700x115	1380x900x400	1.960
7910	OPCIONAL SOPORTE INFERIOR					
7908-33	6+6 pcs 33 cm	380 V 12 kW	85	1045x700x115	1380x900x700	3.090
7910	OPCIONAL SOPORTE INFERIOR					



Características generales

- Capacidad para trabajar con GLP y Ng
- Válvulas de seguridad con imán
- Control manual del termostato
- Sistema modular que permite 2 o más capas
- Sistema de encendido electrónico
- Control continuo de llama
- Piedra de cocción refractora



Horno a gas para pizzas de 33

CÓDIGO	CAPACIDAD	KW	PESO	MEDIDAS INTERIORES	MEDIDAS EXTERIORES	PRECIO
7924-33	4 pcs 33 cm	11,3 kW	125	700x700x140	1100x950x450	2.640
OPCIONAL SOPORTE INFERIOR						
7925-33	6 pcs 33 cm	11,3 kW	125	1045x700x115	1445x950x450	3.155
OPCIONAL SOPORTE INFERIOR						

PREPARACIÓN DINÁMICA

DYNAMIC PREPARATION
Préparation Dynamique

CORTADORA DE VEGETALES HC-300

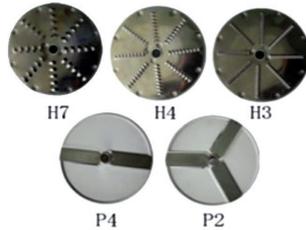
CÓDIGO	MODELO	MEDIDAS	KG	KW	PRECIO
1441	HC-300	610 x 350 x 350	23 Kg.	0,75 hp/500 W	925

Especial para cortar verduras y legumbres como patatas, zanahoria, cebolla, pepinos....
Permite cortar tanto duros como blandos y con diferentes tipos de corte según la cuchilla que se use: en dados, en bastón, en forma ondulada...

Toda de aluminio anodizado y pulida, lo que ofrece mayor durabilidad y resistencia al aluminio.

5 discos de corte incluidos en dotación.

P4/P2/H7/H4/H3.



¿Qué cortes se pueden realizar y con qué cuchillas?

Cortes en tipo bastón o paja:

10x10 mm: cuchillas T10 + H10 (ambas trabajan juntas)

8x8 mm: cuchillas T8 + H8 (ambas trabajan juntas)

Cortes en dado:

20x20x 10 mm: cuchillas D20 + H10 (ambas trabajan juntas)

12x12x10 mm: cuchillas D12 + H10 (ambas trabajan juntas)

10x10x10 mm: cuchillas D10 + H10 (ambas trabajan juntas)

8x8x8 mm: cuchillas D8 + H8 (ambas trabajan juntas)

Cortes en juliana:

2,5x2,5xlongitud mm: cuchilla HU2.5 (trabaja sola)

4x4xlongitud mm: cuchilla HU4 (trabaja sola)

10x10xlongitud mm: cuchilla HU10 (trabaja sola)

Cortes de vegetales blandos:

1 mm de grosor: cuchilla E1

2 mm de grosor: cuchilla E2

5 mm de grosor: cuchilla E5



DESCRIP.	APLICACIÓN	ESPESOR CORTE
H3	DESHILACHAR	3
H4	DESHILACHAR	4
H7	DESHILACHAR	7
E1	CORTAR EN RODAJAS	1
E2	CORTAR EN RODAJAS	2
E5	CORTAR EN RODAJAS	5
P2	CORTAR PRODUCTOS ENTEROS	2
P4	CORTAR PRODUCTOS ENTEROS	4
HU2,5	CORTAR EN JULIANA	2,5
HU4	CORTAR EN JULIANA	4
T8+H8	CORTAR PATATAS FRITAS	8x8
T10+H10	CORTAR PATATAS FRITAS	10x10
D8+H8	CORTAR EN DADOS	8x8
D10+H10	CORTAR EN DADOS	10x10



CORTADORAS DE FIAMBRE

Cortadoras por gravedad con transmisión por correa.

Todas las partes en contacto con el alimento están anodizadas.

Bancada lacada.

Equipadas con mandos eléctricos a 24 V y botón de parada de emergencia, seguridad contra arranque intempestivo.

Pies de goma antideslizante

Afilador incorporado de serie.

Cuchilla de acero inoxidable de gran resistencia.



Espesor Ajustable de 0,2mm a 12



Protector transparente



Empujador con asa para sujetar firmemente la carne



Quemadores de gas de gran eficiencia

SERIE A (ECONÓMICA)

Bancada en aluminio lacado.

Todas las piezas en contacto con el alimento están anodizadas, incluidas las manetas.

CÓDIGO	MODELO	DIAMETRO CUCHILLA	KW	CORTE (mm.)	PRECIO
1301	220A	200	120 W	0 a 12	442
1303	250A	250	150 W	0 a 15	494
1305A	275A	275	250 W	0 a 16	638
1306	300A	300	250 W	0 a 16	686

CORTADORAS DE FIAMBRE

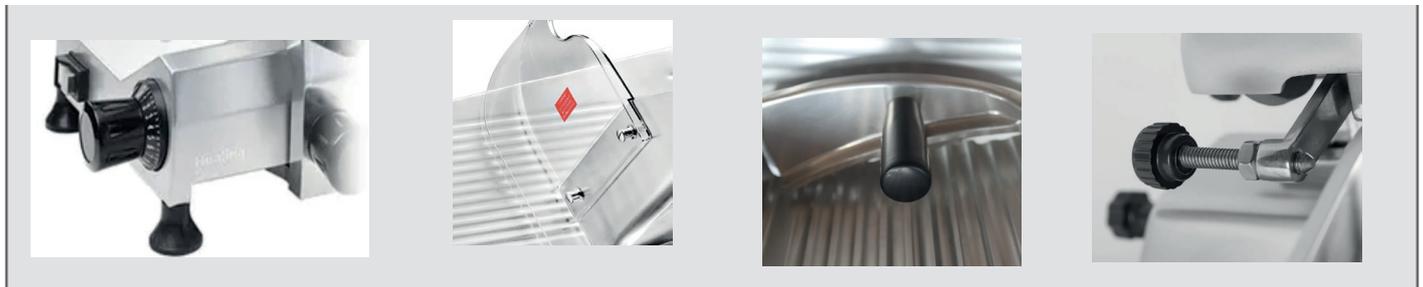
Cortadoras por gravedad con transmisión por correa.
 Todas las partes en contacto con el alimento están anodizadas.
 Bancada anodizada.
 Equipadas con mandos eléctricos a 24 V y botón de parada de emergencia,
 seguridad contra arranque intempestivo.
 Pies de goma antideslizante
 Afilador incorporado de serie.
 Cuchilla de acero inoxidable de gran resistencia.



ELABORADO



osmarc.es



Espesor Ajustable de 0,2mm a 12

Protector trasparente

Empujador con asa para sujetar firmemente la carne

Quemadores de gas de gran eficiencia

ANODIZADA Y PULIDA

Bancada en aluminio anodizado protegido contra la oxidación.
 Todas las piezas en contacto con el alimento están anodizadas, incluidas las manetas.

CÓDIGO	MODELO	DIAMETRO CUCHILLA	KW	CORTE (mm.)	PRECIO
1302	220JS	200	120 W	0 a 12	463
1304	250	250	150 W	0 a 15	538
1305	275	275	250 W	0 a 16	679
1307	300	300	250 W	0 a 16	752

CORTADORA DE FIAMBRE HBS-350

Toda de aluminio anodizada y pulida.



Cortadoras por gravedad con transmisión por correa.
Construidas en aleación de aluminio.
Todas las piezas en contacto con el alimento están anodizadas, incluidas las manetas.
Equipadas con mandos eléctricos a 24 V y botón de parada de emergencia, seguridad contra arranque intempestivo.
Afilador incorporado de serie.
Cuchilla de acero inoxidable de gran resistencia.
- Fácil de limpiar
- Uso sobre banco



Afilador incorporado

CÓDIGO	MODELO	DIAMETRO CUCHILLA	KW	CORTE (mm.)	PRECIO
1310	HBS350	350	400 W	2 a 30	1.639
1310T	HBS350 CON CUCHILLA TEFLONADA				1.850

CORTADORA AUTOMÁTICA HB-320

Toda de aluminio anodizada y pulida.

Automática.
Toda de aluminio anodizada y pulida.
Tracción de la cuchilla con engranaje.
Movimiento del carro con correa.
Fuerza 370 Watios.
Voltaje 220v.
Diámetro de la cuchilla 320 mm.
Espesor de corte de 0,5 a 16 mm.
Velocidad: 52 cortes por minuto.
Dos motores:
1/2hp para movimiento del carro y
1/2hp para la cuchilla.
Peso 88 kg y 95 kg con embalaje.
Dimensiones del embalaje: 870x660x900 mm.
Certificación CE.



Afilador incorporado



CÓDIGO	MODELO	DIAMETRO CUCHILLA	KW	CORTE (mm.)	PRECIO
1315	HBS-320	320	370 W	0,5 a 16	2.392

CORTADORA DE CARNE A TIRAS Y TACOS SL-48

Toda de aluminio anodizado y pulida.

Corta la carne a tiras y a dados.
También sirve para ablandar la carne.
Voltaje 220V/50Hz.
Fuerza 450 Watios.
Capacidad de 300 kilos /hora.
La máquina incluye un cabezal de corte de 8 mm o 4 mm.
Motor con protección por sobre carga.



ELABORADO



Incluye un cabezal de corte a escoger
Cortes de 8mm(Ref.1341S)
Cortes de 4mm(Ref.1342S)
(Opcional)
2º Cabezal de corte



CÓDIGO	MODELO	PESO	CORTE (mm)	CORTE (Kg./h.)	MEDIDAS	PRECIO
1330-4	SL-48	33 Kg	Cabezal de 4 mm	300 Kg./h.	500 x 350 x 500	1.735
1330-8	SL-48	33 Kg	Cabezal de 8 mm	300 Kg./h.	500 x 350 x 500	1.735

CORTADORA DE CARNE A TIRAS Y TACOS MANUAL

Incluye un cabezal de corte y uno de ablandar

Cortadora de carne manual / ablandadora
Maximice la efectividad de los adobos para resaltar el sabor más delicioso de sus carnes favoritas.
Las cuchillas de acero inoxidable ablandan incluso los cortes de carne más duros.
La carcasa de 2 piezas se desmonta para facilitar la limpieza.
Dos abrazaderas en C permiten el montaje en mostradores de hasta 1.5 “de espesor.
Construcción robusta de aluminio fundido con una base resistente y manivela.
Diseño compacto para un fácil almacenamiento.
Recubrimiento seguro para alimentos.



Incluye un cabezal de corte y uno de ablandar

CÓDIGO	MODELO	PRECIO
1331	SL-105	1.639

SIERRA DE HUESOS HLS-1650

Incluye cinta de sierra de 1650

- Estructura de aluminio y amplia zona de trabajo de acero inoxidable.
- Potencia: 750 W. 220 V /50 Hz.
- Diámetro de polea= 210 mm.
- Tamaño del área de trabajo: 465 x 440 mm.
- Activación y desactivación de la protección térmica.
- Pies de goma antiadherentes impermeables.
- Peso neto: 42 kg.
- Dimensiones 520x 490x 840mm.
- Dimensiones de la sierra de cinta: 150 x 1660 mm.
- Homologación CE.



CÓDIGO	MODELO	PRECIO
1325	HLS-1650	1.274

SIERRA DE HUESOS HLS-800

Incluye cinta de sierra de 1650

El cuerpo está fabricado en aluminio y dispone de una amplia zona de trabajo fabricada en acero inoxidable.

- Fuerza: 750W. 220 V /50Hz.
- Diámetro de la polea 210 mm.
- Ancho de corte 4-180 mm.
- Dimensión del tablero de trabajo 380 x 365 mm.
- Velocidad de movimiento de la correa 15M / S.
- Peso 60 Kg.
- Dimensión 545x 535x 960mm.
- Certificación CE.
- Medidas de la serra 1.650 mm.



CÓDIGO	MODELO	PRECIO
1326	HLS-800	969

PICADORA DE CARNE P-12E

Picadora con un diseño elegante, atractivo, compacto e integrador.

- Fabricado en aleación de aluminio anodizado y acero inoxidable.
- Tiene una potencia superior a la que suelen tener otras picadoras de similares características.
- Funcionamiento interno diseñado para bajo nivel de ruido.
- Potencia: 750 W. 220 V /50 Hz.
- Producción 180 Kg/h.
- Dimensiones 540X320X400mm.
- Homologación CE.



PICADORA
P-12E

CÓDIGO	MODELO	PRECIO
1401	P-12E	629

PICADORA DE CARNE P-12

Picadora con un diseño elegante, atractivo, compacto e integrador.

- Estructura en acero inoxidable Aisi304.
- Diseño en espiral helicoidal, difícil de obstruir, lo que garantiza un funcionamiento suave.
- Motor con ventilador y reductor de precisión, con protección contra sobrecarga.
- Equipo: 1 sinfín, 1 cuchilla, 1 molde & 1 maza/empujador.
- Potencia: 550 W. 220 V /50 Hz.
- Producción 120 Kg/h.
- Dimensiones 555x310x410mm.
- Homologación CE.



PICADORAS
P-12

CÓDIGO	MODELO	PRECIO
1403	P-12	649

PICADORA DE CARNE P-22

Picadora con un diseño elegante, atractivo, compacto e integrador.

- Estructura en acero inoxidable Aisi304.
- Diseño en espiral helicoidal, difícil de obstruir, lo que garantiza un funcionamiento suave.
- Motor con ventilador y reductor de precisión, con protección contra sobrecarga.
- Dotación: 1 sinfín, 1 cuchilla, 1 molde & 1 maza/empujador.
- Potencia: 900 W. 220 V /50 Hz.
- Producción 220 Kg/h.
- Dimensiones 605x350x450mm.
- Homologación CE.



PICADORAS
P22



CÓDIGO	MODELO	PRECIO
1405	P-22	902

PICADORA DE CARNE HM-8

Picadora con un diseño elegante, atractivo, compacto e integrador.

- Estructura y eje en acero inoxidable Aisi304.
- Con interruptor de parada de emergencia y resistente al agua
- Funcionamiento interno diseñado para bajo nivel de ruido.
- Velocidad: 175/210 rpm
- Potencia: 250 W. 220 V /50 Hz.
- Producción 80 Kg/h.
- Dimensiones 370X160X320mm.
- Homologación CE.



CÓDIGO	MODELO	PRECIO
1115	HM-8	365

PICADORAS DE CARNE MG

Fabricada en acero inoxidable, con estructura pulida, cumpliendo estrictamente las normas y estándares de higiene.

Boca sinfín y Tuerca en acero inoxidable con cirre mediante palanca

Tiene un diseño en espiral de hélice, difícil de atascar, proporcionando un funcionamiento correcto.

Motor con ventilador y unidad de engranajes de precisión, con protección de sobrecarga.

PICADORA DE CARNE MG-22.

Dotación: 1 sinfín, 1 cuchilla enterprise de 22, 1 placa con pivote taladro de 8mm, 1 maza empujadora.

Capacidad de picado: 250 Kg/hora

Boca de 22

Motor 1100W-220V-50Hz

Medidas 490x340x435mm

Interruptor giratorio de tres posiciones . Arranque -paro - giro contrario.

170 rpm / Peso 27,5 Kg / Certificado CE

PICADORAS MG-22



CÓDIGO	MODELO	PRECIO
1407C	MG-22	871

PICADORA DE CARNE MG-32.

Dotación: 1 sinfín, 1 cuchilla enterprise de 32, 1 placa con pivote taladro de 8mm, 1 maza empujadora.

Capacidad de picado: 350 Kg/hora

Boca de 32

Motor 2200W

Voltaje 220V-50Hz

Medidas 560x410x505mm

Interruptor giratorio de tres posiciones . Arranque -paro - giro contrario.

170 rpm / Peso 44 Kg / Certificado CE

PICADORAS MG-32



CÓDIGO	MODELO	PRECIO
1409C	MG-32	1.536

PICADORA DE CARNE 22TR & 32TR.IXM

Picadoras de fabricación italiana.

Estructura en acero inoxidable Aisi304.

Diseño en espiral helicoidal, difícil de obstruir, lo que garantiza un funcionamiento suave.

Motor con ventilador y reductor de precisión, con protección contra sobrecarga.

Equipo: 1 sinfín, 1 cuchilla, 1 molde & 1 maza/empujador.



ELABORADO



CÓDIGO	MODELO	POTENCIA	PRECIO
1453	22TR.IXM 22" II HP 1,5 (Kw 1,1)		2.043
1455	32TR.IXT32" III HP 3 (Kw 2,2)		2.567

RALLADORA MOZARELLA V.230 MF

Picadora con un diseño elegante, atractivo, compacto e integrador.

Tiene una potencia mayor a la que habitualmente tienen otras rayadoras de similares características.

Funcionamiento interno diseñado para tener bajo ruido.

Es una máquina ideal, cocinas de hoteles, bares, pizzerías...

Máxima seguridad garantizada cuando se usa.

Fabricado en aleación de aluminio anodizado y acero inoxidable.

Velocidad: 175/210 rpm

Potencia: II HP 0,35 (Kw 0,27. 220 V /50 Hz.

Producción 50 Kg/h.

Homologación CE.



V.230 MF CE

CÓDIGO	MODELO	PRECIO
1452	V.230 MF CE	1.026

EMBUTIDORA MANUAL

EMBUTIDORA MANUAL SH-7L y SV-7L y MANUAL.



Construida en acero inoxidable y con manivela en aluminio.

Admite embudos de diámetros: 16 mm, 22 mm, 32 mm y 38 mm para los diferentes tipos de tripas.

La máquina tiene una capacidad de hasta 7, 15 litros de embutido.

Sistema de engranajes de 2 Velocidades mecánicas, que permite que el usuario suelte el émbolo para mayor facilidad.

Idónea para fabricar salchichas, tanto para el hogar como para un uso profesional en restaurantes para por ejemplo hacer salchichas Gourmet.

Resulta además una máquina fácil de limpiar.



boquillas
incluidas

VERTICAL



SH-7 HORIZONTAL

CÓDIGO	MODELO	POSICIÓN	VOLUMEN	CILINDRO	PRECIO
1241	SH-7	HORIZONTAL	7 Litros	150-largo 450	284
1242	SV-7	VERTICAL	7 Litros	150-Largo450.	284
1243	SV-15	VERTICAL	15 Litros	219-Largo400	464

EMBUTIDORA ELÉCTRICA.

Embutidora Eléctrica 10 Litros

Material Acero Inoxidable 304

Capacidad 10 Litros

Certificado CE

4 embudos 16-22-32-38mm



CÓDIGO	MODELO	POTENCIA	PRODUCCIÓN	PESO	MEDIDAS	PRECIO
1345	Eléctrico	II 220v(200 kw	100 Kg/hora	32 Kg	860x490x3750	890

CLIPADORA MANUAL & GRAPAS

Clipadora de embutidos construida en acero pintado.



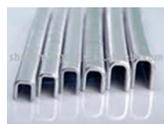
ELABORADO

Accionamiento manual de fácil y cómodo manejo para cerrar embutidos de tripa natural o artificial, mallas y bolsas, llenas o vacías, con un clip de aluminio.

Para su funcionamiento, no precisa ni aire comprimido, ni electricidad.

Construcción robusta.

Mínimo mantenimiento.



CAJA DE
5000 GRAPAS

REF.	TAMAÑO DE GRAPA
1261	30-50mm U501
1262	50-100mm U502
1263	90-140mm U503
1264	140mm U504

CÓDIGO	MODELO	CALIBRE(mm.)
1251	Clipadora Manual	45-100 mm.

FORMADORAS DE HAMBURGUESAS

Clipadora de embutidos construida en acero pintado.



Diámetro hamburguesa: 10cm x 2 udes

INOXIDABLE DOBLE

MODELO	HA100
CÓDIGO	1411
USO	Automático
PESO (Kg.)	5,20
MEDIDAS (mm.)	235x230x275
PRECIO	352



Diámetro hamburguesa: 10 o 13cm

MODELO SEMI-AUTOMÁTICO

MODELO	HA100	HA130
CÓDIGO	1413	1414
USO	Automático	Automático
PESO (Kg.)	5,20	5,20
MEDIDAS (mm.)	235x230x275	235x230x275
PRECIO	186	186

EMBUTIDORA HIDRÁULICA SF-35

Cuerpo móvil de acero inoxidable que garantiza una mayor aplicabilidad, fácil carga, descarga y mantenimiento. La SF-350 respeta fielmente la norma hidráulica.

Ideal para la transformación de carne y el procesamiento de embutidos.

Sistema de elevación hidráulica con cilindro de 320 mm.,

Bajo nivel de ruido y alta eficiencia de trabajo.

Interruptor de pie.



CÓDIGO	MODELO	KW
1231	SF-35	II 220v(750 kw)

PICADO H.	PESO	MEDIDAS
490 Kg	105 Kg	735x560x1240

PRECIO	4.190
---------------	--------------

Amasadora de 50 Litros BX-50

Máquina diseñada para la elaboración de alimentos triturados diversos como los de relleno.

Dos pares de mezcladores giran para asegurar una mezcla uniforme.

Todas las piezas en contacto con alimentos son de acero inoxidable o cromado, para satisfacer los estándares de higiene alimentaria.



CÓDIGO	MODELO	KW
1211C	BX-50	II 220v(1,1 kw)

CAPACIDAD.	PESO	MEDIDAS
50 Kg	152 Kg	820x510x1050

PRECIO	3.380
---------------	--------------

AMASADORA MANUAL

Amasadoras manuales y adaptables al cuerpo de la picadora P-12 fabricadas en acero inoxidable.
No incluye la picadora P-12.



ELABORADO



CÓDIGO	MODELO	CAPACIDAD.	CAPACIDAD.	PESO	MEDIDAS	PRECIO
1213	FME01	5 Kg.	9 Litros	30 Kg	510x210x280	284
1214	FME02	8 Kg.	20 Litros	35 Kg	560x303x250	284

MARINADORA AL VACIO

Estructura en tubular de acero inoxidable AISI304.
Cuba de acero inoxidable giratoria con compuerta de seguridad.

Velocidad del motor: 27 rpm / min.

Potencia de vacío: 150 vatios.

Marca de la bomba de vacío: Feiyue.

3 velocidades:

Rápida: roaming 8 segundos y parada 5 segundos.

Media: roaming 5 segundos y parada 5 segundos.

Lenta: roaming 3 segundos y parada 5 segundos.

Con dispositivo de ajuste del temporizador.



CÓDIGO	MODELO	KW
1799	MY-60	II 220v(0,2 kw)

CILINDRO	PESO	MEDIDAS
320mm.	105 Kg	890x490x1000

PRECIO	1.313
---------------	--------------



AMASADORAS ESPIRALES HTD20B y HTD40B

Amasadora de espiral para todo tipo de masas y piezas de alta calidad

Mezcladora profesional para la preparación de masas de harina (como pan, bizcocho, etc.), claras (tipo soufflé, merengue...) y mezclas (carne).

Especial para masas duras gracias a sus dos velocidades.

Amasadora especial para sólidos, para masas duras.

Cuadro de mandos con:

temporizador, mando para dos velocidades, botón de inicio y parado de emergencia.



Easy to use
Facil de usar

CÓDIGO	MODELO	POTENCIA	BOWL	HARINA	PESO	DIMENSIONES	PRECIO
1204	HTD20B	380 V-1,1/1,5Kw.	20 Litros	8 Kg	134	750x400x730	1.790
1206	HTD40B	380 V-1,5/2,2Kw	40 Litros	16 Kg	160	1030x595x940	2.567

AMASADORAS PLANETARIAS

Estructura principal recubierta en polvo electrostático.

Funcionamiento mediante transmisión de engranaje directo en acero.

Los accesorios de mezcla y bowl en contacto con los alimentos son de acero inoxidable.

Caldero extraíble inoxidable.

Motor con microinterruptor de seguridad.

Amasadora equipada con variador de velocidad mecánico.

3 accesorios diferentes para batir, mezclar, amasar

Batidor de varillas para mahonesas, merengues, levantar claras de huevo, cremas blandas, etc...

Paleta mezcladora pra genovesas, cremas, etc...

Gancho espiral para masas de pastales, galletas, croissants, magdalenas, pequeñas cantidades de masa de pan, pizza, etc...



B10B y B20B

CÓDIGO	PRECIO
1203B	635
1202B	945
1201B	1.134

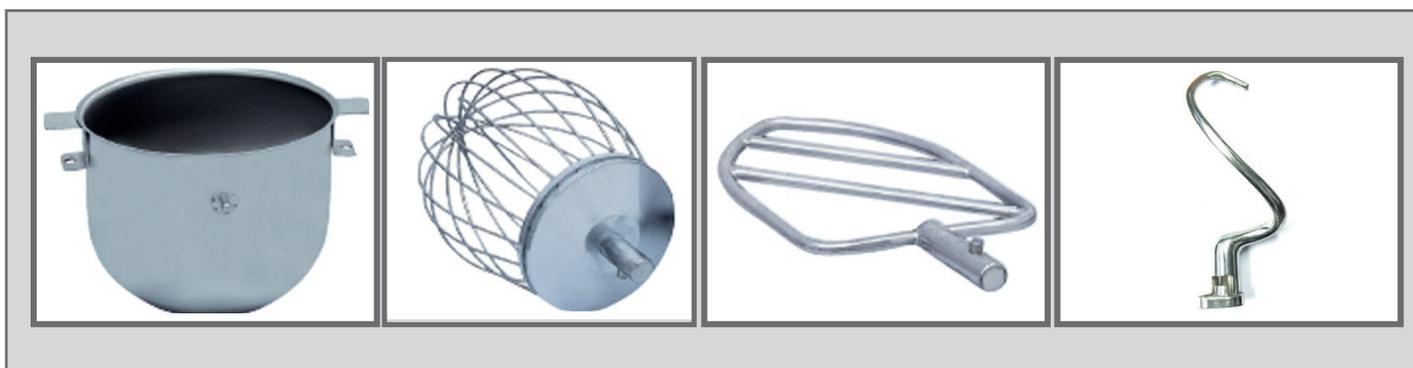


BOWL

ACCESORIO PARA BATIR

ACCESORIO PARA MEZCLAR

ACCESORIO PARA AMASAR



CÓDIGO	MODELO	POTENCIA	BOWL	HARINA	PESO	R.P.M.	DIMENSIONES
1203B	B7	220 V.-350 Kw.	7 Litros	1,5 Kg	24	110/178/355	390x240x430
1202B	B10B	220 V.-450 Kw.	10 Litros	2 Kg	59	110/178/355	440x360x650
1201B	B20B	220 V.-1100 Kw.	20 Litros	5 Kg	102	104/187/365	470x585x830

AMASADORAS PLANETARIAS

Todas las piezas en contacto con los alimentos son de acero inoxidable

Funcionamiento mediante transmisión de engranaje directo en acero

B20 3 velocidades(105,180 y 425 RPM) B10 2 velocidades(170 y 304 RPM)

Parrilla protectora de seguridad y subida y bajada del caldero mediante palanca o volante

Caldero extraíble inoxidable con asas de fácil manejo

Accesorios incluidos:

Batidor de varillas para mahonesas, merengues, levantar claras de huevo, cremas blandas, etc.

Paleta mezcladora para genovesas, cremas, etc.

Gancho espiral para masas de pasteles, galletas, croissants, magdalenas, pequeñas cantidades de masa de pizza o pan, etc.



PLANETARIAS B30

Todas las piezas en contacto con los alimentos son de acero inoxidable

Funcionamiento mediante transmisión de correa

3 velocidades(110,200 y 420 RPM)

Parrilla protectora de seguridad y subida y bajada del caldero mediante palanca o volante

Caldero extraíble inoxidable con asas de fácil manejo

Accesorios incluidos:

Batidor de varillas para mahonesas, merengues, levantar claras de huevo, cremas blandas, etc.

Paleta mezcladora para genovesas, cremas, etc.

Gancho espiral para masas de pasteles, galletas, croissants, magdalenas, pequeñas cantidades de masa de pizza o pan, etc.



CÓDIGO	MODELO	POTENCIA	BOWL	HARINA	PESO	DIMENSIONES	PRECIO
1110	B10	220 V.-370 Kw.	10 Litros	1-2 Kg.	52	460x360x610	790
1112	B20	220 V.-1100 Kw.	20 Litros	3-5 Kg.	62	420x510x790	890
1113	B30	220 V.-1500 Kw.	30 Litros	6-10 Kg.	72	450x510x820	1.250

LAMINADORAS PM-40 PARA 40 cms.

Entrada plana

Diámetro de la pizza es de 10-40 cm

Espesor de la masa ajustable.

Estructura en acero inoxidable

Botón de parada de emergencia utilizado para casos de emergencia.

Rodillos con una cubierta transparente.

Los rodillos evitan que la masa se pegue, ya que están hechos de polietileno.

Rodillo corto: 25*48*300mm

Rodillo largo: 48*25*422mm



PM-40

LAMINADORAS PM-30 PARA 30 cms.

Entrada inclinada

Diámetro de la pizza es de 10-30 cm

Espesor de la masa ajustable.

Estructura en acero inoxidable

Botón de parada de emergencia utilizado para casos de emergencia.

Rodillos con una cubierta transparente.

Los rodillos evitan que la masa se pegue, ya que están hechos de polietileno.

Rodillo corto: 48*25*216mm

Rodillo largo: 50*20*348mm



PM-30

PM-40



Mecanismos accesibles

Entrada plana

Interruptor electromagnético impermeable

PM-30



Mecanismos accesibles

Entrada inclinada

Espesor de la masa ajustable

CÓDIGO	DIÁMETRO PIZZA	POTENCIA	PESO (Kg.)	DIMENSIONES (mm.)	PRECIO
7918	40 cms.	390W	38	650x565x770	1.450
7904	30 cms.	370W	33	340x505x700	1.450

CORTADORAS DE PAN

Modelos de sobresuelo

Modelos manuales y automáticos.
Potencia 370 w/ 220V/50Hz.
Rebana cada pan hasta 1,5 kg.
El Corte estándar es de 14 mm.
Las partes en contacto con el pan son de acero inoxidable AISI 304 y es sanitaria.
Se puede mover fácilmente por sus ruedas con freno,
La durabilidad de las cuchillas EUTRON es de aproximadamente 700,000 piezas.
Producido en estándares CE.

CORTADORA DE PAN AUTOMÁTICA



CÓDIGO	MODELO	CORTESX HORA	PESO (Kg)	MEDIDAS	PRECIO
1106	Manual	500	125	720x750x1145	2.268
1104	Automática	250	167	680x790x1369	4.430

CORTADORAS DE PAN

Modelos de sobremesa

Modelos manuales y automáticos.
Potencia 370 w/ 220V/50Hz.
Rebana cada pan hasta 1,5 kg.
El Corte estándar es de 14 mm.
Partes en contacto con el pan de acero inoxidable AISI 304 y es sanitaria.



CORTADORA DE PAN BAGUETTE

- Potencia del motor: 0,25Kw - 220V.
- Grosor de las lonchas: 10-80 mm
- Cuchillas de acero inoxidable.



CÓDIGO	MODELO	CORTESX HORA	PESO (Kg)	MEDIDAS	PRECIO
1101	Manual	500	105	665x760x800	2.178
1102	Automática	250	108	613x760x735	3.910
7919	Baguette	8000	30	400x545x1001	1.500

PELADORAS DE PATATAS

Modelos de sobresuelo HLP-20

Fabricadas en acero inoxidable de alta calidad y disco de aleación de aluminio

Pela y lava automáticamente a las patatas

El proceso de pelado se produce gracias a la fricción del producto sobre las paredes abrasivas de la cuba debido al centrifugado del mismo con temporizador 0 a 5 minutos que detienen la máquina automáticamente.

Tapa transparente de alta resistencia que permite la visualización del proceso.

Micro de seguridad tanto en tapa como en puerta.

Material abrasivo de fácil extracción para su sustitución.

Dispone de cajón inferior para la recogida de las peladuras.

Dotado de grifo tanto de carga como de descarga de líquidos.

Botón de parada.



CÓDIGO	MODELO	POTENCIA	CAPACIDAD
1431	HLP-20	II 220v (1,1 kw)	20 kg

PRODUCCIÓN	PESO	DIMENSIONES	PRECIO
400 kg/hora	68 Kg	460x590x1100	1.602

PELADORA DE PATATAS

Nuevos Modelos PSM-20

Estructura en acero inoxidable.
 Temporizador detiene la máquina automáticamente cuando el tiempo ajustado es terminado.
 Compatible con los requisitos de HACCP.
 Motor protegido térmicamente.
 Evacuación desde la tapa frontal.
 Pela y lava automáticamente a las patatas.
 Pela 20 kg. patatas por minuto.



CÓDIGO	MODELO	POTENCIA	CAPACIDAD	PESO	DIMENSIONES	PRECIO
5120	PSM 20 TF	III 380v (1,1 kw)	20 kg	71 Kg	520x830x1000	1.960

PELADORA DE PATATAS PS-25/35

Panel de control con ajuste del tiempo.
 Vaciado desde la tapa frontal de apertura fácil.
 Toma de agua automática.
 Esmeril de larga duración y reemplazable.
 Cubierta superior transparente para poder controlar el proceso de elaboración.
 Pela y lava automáticamente a las patatas.
 transporte fácil debido a las manijas especiales en el cuerpo.



Esmeril de larga duración y reemplazable.
Oportunidad de observación durante la operación con la cubierta transparente.



CÓDIGO	MODELO	POTENCIA	PRODUCCIÓN	PESO	DIMENSIONES	PESO
7878	PS.25M 25 kg	II 220v (1,1 kw)	500 kg/hora	62 Kg	520x830x960	2.051
7879	PS.25T 25 kg	III 380v (1,1 kw)	500 kg/hora	62 Kg	520x830x960	2.051
7880	PS.35T 35 kg	III 380v (1,5 kw)	700 kg/hora	68Kg	520x830x1090	2.350

EXPRIMIDOR DE NARANJAS

Exprimidor de naranjas automático

SUCCO



ELABORADO

- Exprimidor automático de lujo
- Sistema automático de alimentación de naranjas
- Con sistema de grifo de autoservicio
- Sistema X-cross para eliminar el mecanismo de exprimido en simple paso
- Potente motor y sistema de exprimido con engranajes metálicos.
- Carcasa de acero inoxidable, rejilla superior y recipientes
- Filtro de jugo dual para filtrar semillas
- Deslizador de eliminación de pulpa para despejar la maquina
- Sistema automático de alimentación de naranjas
- Controlador digital de producción
- Incluye papelera para pieles de naranja
- Piezas de prensa anticorrosivas
- Múltiples interruptores de seguridad
- Modelo de sobremesa muy robusto
- Capacidad de carga de 40 kg
- 40-45 naranjas por minuto
- Diametro naranjas 40-90 mm
- Altura maxima botella/vaso 35 cm.

NOVEDAD



Círculos de metal para proteger los ejes

MODELO	CÓDIGO
Potencia	370 vatios
Alimentación	230V / 50Hz / 1 Fase
Peso Neto	110,0 kg
Peso Bruto	142 Kg
Dimensiones	H1780 x W665 x D630 mm
Dimension del embalaje	H1950 x W700 x D700 mm
Material de embalaje	Caja De Madera Con Espuma

CÓDIGO	MODELO	POTENCIA	COLOR	PESO	DIMENSIONES	PRECIO
1774S	AUTOSERVICIO	II 220v (370w)	INOX.	142 Kg	1780 x 665 x 630	5.550

EXPRIMIDOR DE NARANJAS

Nuevos Modelos NS2000E

SUCCO



Exprimidor de zumo completamente automático.

Únicamente hay que colocar las naranjas en la pila, sin cortarlas ni pelarlas, extrayéndose el zumo sin necesidad de más acciones.

Los desperdicios son depositados en las cubas a ambos lados.

Admite naranjas de 40-80 mm de diámetro con una salida de 20 naranjas por minuto.

La versatilidad y funcionalidad se unen en este exprimidor que evita la acidez y los aceites al no machacar la corteza y evitando que el propio zumo entre en contacto con la corteza.

Un exprimidor de fácil uso y gran limpieza.

Modelo NS2000E-2 cubas en plástico, Modelo NS2000E-2S cubas Inox.

ELABORADO

osmarc.es



Engranajes de metal



Caja de engranajes reforzada.



Círculos de metal para proteger los ejes



Interruptor de seguridad

CÓDIGO	MODELO	POTENCIA	COLOR	PESO	DIMENSIONES	PRECIO
1771S	NS2000E-2	II 220v (120w)	Naranja	40 Kg	400x300x780	1.395
1772S	NS2000E-2S	II 220v (120w)	Inox.	50 Kg	400x300x780	1.495

EXPRIMIDOR DE NARANJAS

Nuevos Modelos ACID-1

- Piña y colador en acero inoxidable.
- Recolector de zumos de fácil extracción para su limpieza.
- Motor con protector térmico.
- Sistema de puesta en marcha automática al presionar la palanca.
- Palanca de material irrompible.
- Carrocería de material antirrayaduras.
- Componentes internos en acero inoxidable.
- Todos los componentes con posibilidad de limpieza en lavaplatos a 90 grados.
- Tiempo máximo de funcionamiento continuo 30 minutos.



Incluye vaso recoge zumo.



ELABORADO

osmarc.es

CÓDIGO	MODELO	POTENCIA	COLOR
1776	ACID-1	II 220v (570w)	Naranja
PESO	DIMENSIONES		PRECIO
10 Kg	180x280x360		449,50

DETALLES QUE MARCAN LA DIFERENCIA



Con un diseño funcional y un sistema homologado de puesta en marcha al presionar la palanca fabricada con material irrompible



Todos los componentes internos están fabricados en acero inoxidable de alta gama y pueden ir lavavajillas a 90°C



La piña giratoria interior de fácil extracción para su limpieza está fabricada en acero inoxidable de alta calidad 304. Su diseño nos garantiza una homogénea extracción del zumo de naranja.



El vaso recogedor está diseñado para una fácil limpieza.



Carrocería fabricada en material anti-rayadas, anti-corrosión e irrompible, con un diseño sin aristas que facilita una limpieza óptima.

TRITURADORAS

BATIDORA MULTIFUNCIÓN DE VASO 2 LITROS

Ideal para realizar batidos, smoothies, frappés, cóckteles, zumos, sopas, salsas, patés, granizados...

Cuchilla de acero inoxidable de alta calidad para alimentos con 6 aspas.

Jarra transparente de policarbonato de alta calidad y gran capacidad (2 litros) con mango de goma antideslizante y medidor de capacidad en litros y onzas.

Motor de gran tamaño con gran potencia

Dos sistemas de protección: microinterruptor de seguridad y protección contra sobrecargas

Se incluye tapón para jarra y maza empujadora

Patas antideslizantes

Botón de encendido con control de velocidad mediante potenciómetro

Botón pulsador de máxima potencia

Tapa de goma hermética

Conexión de vaso y motor por engranaje



CÓDIGO	MODELO	DIMENSIONES	POTENCIA	PRECIO
1760B	Mezcladora	215x240x530	1500w	199

DISPENSADORES DE BEBIDAS

DISPENSADOR DE BUFFETS DESAYUNOS

Acabado exterior con pulido brillo espejo con tolva transparente diseñado para mantener una gran estabilidad
Tubo central para introducir hielo y refrescar el zumo..



Eutron: 1762
Modelo Doble



Eutron: 1761
Modelo Simple

CÓDIGO	MODELO	CAPACIDAD	DIMENSIONES	PRECIO
1761	Zumo Simple	8 Litros	400x300x525	134 €
1762	Zumo Doble	2 x 8 Litros	400x610x525	265 €

DISPENSADOR DE CAFÉ

Dispone de depósito de alcohol para mantener el café caliente.

CÓDIGO	1760
MODELO	Café Simple
CAPACIDAD	10 Litros
DIMENSIONES	315x315x445
PRECIO	141€



Eutron: 1760

CORTADORAS DE TOMATE



Cortador para rodajas



MODELO	HT-4
CÓDIGO	1421
Nº CUCHILLAS	11
PESO (Kg.)	2,60
MEDIDAS (mm.)	440x200x200
PRECIO	195 €

- Fabricado en acero inoxidable.
- De acción manual.
- Cuchillas para realizar cortes de 4 mm.
- Peso: 5.2 Kg.



Cortador para gajos

- Fabricado en acero inoxidable.
- De acción manual.
- Cortes de 6 o 8 gajos.
- Peso: 3.3 Kg.

MODELO	HT-6/HT-8
Ref. HT-6	1423
Ref. HT-8	1424
PESO (Kg.)	1,92
MEDIDAS (mm.)	355x260x485
PRECIO	195 €

BATIDORA Y TRITURADORAS

BATIDORA MEZCLADORA

Fabricado en acero inoxidable AISI 201, fácil limpieza,

Batidora con motor y asta.

Vasos de acero de 1 litro de capacidad



ELABORADO

CÓDIGO	MODELO	POTENCIA	DOTACIÓN	PESO	DIMENSIONES	PRECIO
1765	Simple	II 220v (180w)	1 Vaso	4 Kg	170x170x515	240
1767	Doble	II 220v (180wx2)	2 Vaso	7 Kg	360x170x515	405

BATIDORA MEZCLADORA

Fabricado en acero inoxidable AISI 201, fácil limpieza,

Batidora con motor de 0,5 Kw y asta.

Vasos de acero de 1 litro de capacidad



CÓDIGO	MODELO	VARIADOR	(RPM)	PESO	MEDIDA	PRECIO
1545	MIB500LF	NO	16000	1,98	91 X 359	202
1546	MIB500LV	SI	2000-14000	1,98	91 X 359	210
BT300	Brazo Triturador			1,00	82 X 300	187
BT450	Brazo Triturador			1,48	82 X 450	189
BB250	Brazo Batidor			0,90	118 X 388	189
WB-3	Cogida mural			0,32	89X65X326	20

LAVADO INDUSTRIAL
DISWASHERS
Lave-Verre



LAVAVASOS CON DOSIFICADOR DE ABRILLANTADOR CESTA 50 X 50



- Panel de control electromecánico.
- ciclo de lavado de “120” y “180” sec.
- Brazos de lavado en polipropileno reforzado.
- Potencia de la bomba de lavado: 0,65kW.
- Calderín del agua de aclarado y dosificador de abrillantador incorporados.
- Válvula anti-retorno.
- Capacidad del depósito: 18 litros
- Potencia de calentamiento: 4,5 kW.
- Capacidad de la caldera: 7 l.
- Potencia de calentamiento: 3 kW.
- Regulación de la temperatura:
 - Lavado 55°C y aclarado 85°C.
- Accesorios suministrados:
 - 2 cestas de 50x50
 - 1 cubilete para cubiertos.



MODELO	CÓDIGO	TAMAÑO	PRECIO
WZ-50-RP	4111	585x650x840	1.680

LAVAVASOS CON DOSIFICADOR DE ABRILLANTADOR CESTA 35 X 35



Panel de control electromecánico
 Brazo de lavado en polipropileno reforzado
 1 ciclo de lavado de 120''
 Potencia de la bomba de lavado: 0,27 kW.
 Calderín del agua de aclarado y dosificador de
 abrillantador incorporados
 Válvula anti-retorno
 Capacidad del depósito: 9,2 l.
 Potencia de calentamiento: 2 kW
 Capacidad de la caldera: 2,5 l
 Potencia de calentamiento: 3 kW
 Regulación de la temperatura: Lavado 60°C y
 aclarado 90°C.
 Accesorios suministrados: 1 cesta de
 350x350mm. y 1 cubilete para cubiertos.
 Altura máxima de copas: 210mm
 Producción: 30 cestas/hora

MODELO	CÓDIGO	TAMAÑO	PRECIO
OBY 35	5030	450x450x620	1.475

LAVAVASOS CON DOSIFICADOR DE ABRILLANTADOR CESTA 40 X 40



Panel de control electromecánico
 1 ciclo de lavado de 120''
 Brazos de lavado en polipropileno reforzado
 Potencia de la bomba de lavado: 0,27 kW
 Calderín del agua de aclarado y dosificador
 de abrillantador incorporados
 Válvula anti-retorno
 Capacidad del depósito: 18,4 L
 Potencia de calentamiento: 2 kW
 Capacidad de la caldera: 2,5 L
 Potencia de calentamiento: 3 kW
 Regulación de la temperatura: Lavado 60°C
 y aclarado 90°C
 Accesorios suministrados: 2 cestas de 40x40
 y 1 cubilete para cubiertos
 Con dosificador de abrillantador
 Altura máxima de copas: 300 mm
 Producción: 30 cestas/hora

MODELO	CÓDIGO	TAMAÑO	PRECIO
OBY 40	5032	465x475x765	1.690
OBY 40	5033	Con bomba de drenaje	1.790

LAVAVASOS CON DOSIFICADOR DE ABRILLANTADOR CESTA 50 X 50



Panel de control electromecánico
2 ciclos de lavado de (102seg-192 seg.)
Brazos de lavado en polipropileno reforzado
Potencia de la bomba de lavado: 0,66 kW
Calderín del agua de aclarado
Dosificador de abrillantador incorporados
Válvula anti-retorno
Capacidad del depósito: 30 L
Potencia de calentamiento: 2 kW
Capacidad de la caldera: 6 L
Potencia de calentamiento: 5 kW
Regulación de la temperatura:
Lavado 60°C y aclarado 90°C
Accesorios suministrados:
2 cestas de 50x50 y 1 cubilete para cubiertos
Altura máxima de copas: 300 mm
Producción: 35 cestas/hora



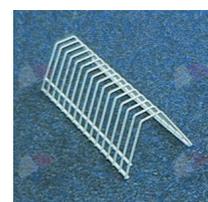
50x50 OBY 500 E

MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES	PRECIO
OBY500E	5031	600x670x820mm.	1.890
	5036	Con bomba de drenaje	2.050

ACCESORIOS

DISPONEMOS DE TODO TIPO DE CESTAS PARA LAVAVAJILLAS
SEA CUAL SEA SU UTILIZACIÓN.
PARA VER TODAS LAS POSIBILIDADES CONSULTE CON SU AGENTE.

ACCESORIOS



LAVAVAJILLAS DE CAPOTA OBM 1080 Y OBM 1080 PLUS

Estructura, cuba y depósito de acero inoxidable
 Cuba monobloque de lavado con esquinas redondas - higiénica
 Capacidad máxima de OBM 1080Plus es de 69 cestas/hr
 Capacidad máxima de OBM 1080 es de 50 cestas/hr
 Consumo de agua es 2,8 litros por ciclo
 OBM 1080: 1 Programa de lavado
 OBM OBM 1080Plus: 3 Programas de lavado
 Adecuado para montaje a la esquina o en la línea
 Es fácil el uso del panel electrónico de control
 Brazos de lavado disponibles en acero inoxidable y polipropileno reforzado
 Patas ajustables para la optimización de la altura
 Puesta en marcha fácil: se debe pulsar a un botón para llenar y calentar el agua del depósito de la caldera
 Los componentes eléctricos y el cableado cumplen con los estándares internacionales y las normas de seguridad.
 Temperatura de enjuague y lavado controlada por termostato para lavar eficientemente
 Sistema de antirretorno - controlado de válvula
 Temperatura de lavado a 55-60 °C (suministro de agua a un mínimo de 2 bares y 50 °C)
 de enjuague a 80-85 °C (suministro de agua a un mínimo de 2 bares y 50 °C).



ACCESORIOS OPCIONALES

- Brazos de Lavado en Acero Inoxidable
- Dispensador de Detergente
- Bomba de Drenaje

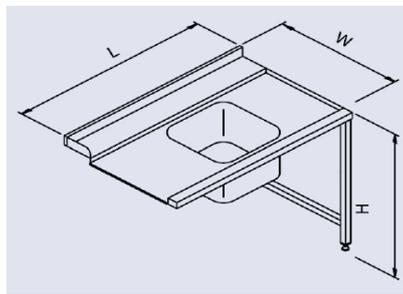
Código	0710.01080.04
Conexión Eléctrica	400V~3NPE / 50Hz
Potencia Total	9.66 kW
Capacidad de Lavado (vaso/hr)	1108 plate (Max.)
Capacidad de Lavado (cesta/hr)	69/35/27
Cap. de Cuba de Lavado/Caldera	37 / 7 lt
Número de Programas de Lavado	3
Tiempo del Programa	52/102/132
Temp. del Agua de Lavado	55-60°C
Temp. del Agua de Enjuague	80-85 °C (max.)
Conexión de la Entrada de Agua	3/4 "
Potencia de la Bomba de Lavado	0.66 kW
Presión/Temp de la Entr. de Agua	2-4 Bar / 50 °C
Potencia de Calor (Lavado/Enjuag.)	3 / 9 kW
Con. de Descarga de Agua Sucia	3/4 " (Ø 28 mm)
Ruido Máximo	75 dBA
Peso Bruto	115 (±5) kg
Dimensiones (LxWxD)	670x785x1420(1860)mm
Clase de Protección	IPX5
Dimensiones de Cesta	50 x 50 cm
Altura de Carga	34 cm
Inclinación	6°

Código	0710.01080.02
Conexión Eléctrica	400V~3NPE / 50Hz
Potencia Total	9.66 kW
Capacidad de Lavado (vaso/hr)	1108 plate (Max.)
Capacidad de Lavado (cesta/hr)	69/35/27
Cap. de Cuba de Lavado/Caldera	37 / 7 lt
Número de Programas de Lavado	3
Tiempo del Programa	52/102/132
Temp. del Agua de Lavado	55-60°C
Temp. del Agua de Enjuague	80-85 °C (max.)
Conexión de la Entrada de Agua	3/4 "
Potencia de la Bomba de Lavado	0.66 kW
Potencia de la Bomba de Enjuague	0.37 kW
Presión/Temp de la Entr. de Agua	2-4 Bar / 50 °C
Potencia de Calor (Lavado/Enjuag.)	3 / 9 kW
Con. de Descarga de Agua Sucia	3/4 " (Ø 28 mm)
Ruido Máximo	75 dBA
Peso Bruto	115 (±5) kg
Dimensiones (LxWxD)	670x785x1420(1860)mm
Clase de Protección	IPX5
Dimensiones de Cesta	50 x 50 cm
Altura de Carga	34 cm
Inclinación	6°

MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES	PRECIO
OBM 1080	5037	670x785x1420(1860)	3.232
OBM 1080 Plus	5037+	670x785x1420(1860)	3.557

ACCESORIOS

Construcción de acero inoxidable.
Patas cuadradas ajustables de 40x40 mm.



- Medidas de la cuba: 400x400x250 mm.

Izquierdo

CÓDIGO	TAMAÑO	PRECIO
07075.22	700x750x850	576
09075.22	900x750x850	608
12075.22	1200x750x850	614
14075.22	1400x750x850	643
16075.22	1600x750x850	700
19075.22	1900x750x850	740

Derecho

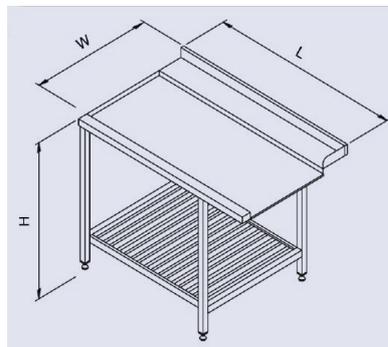
CÓDIGO	TAMAÑO	PRECIO
07075.21	700x750x850	576
09075.21	900x750x850	608
12075.21	1200x750x850	614
14075.21	1400x750x850	643
16075.21	1600x750x850	700
19075.21	1900x750x850	740

Izquierdo

CÓDIGO	TAMAÑO	PRECIO
07075.12	700x750x850	522
09075.12	900x750x850	592
12075.12	1200x750x850	646
14075.12	1400x750x850	716
16075.12	1600x750x850	806
19075.12	1900x750x850	902

Derecho

CÓDIGO	TAMAÑO	PRECIO
07075.13	700x750x850	522
09075.13	900x750x850	592
12075.13	1200x750x850	646
14075.13	1400x750x850	716
16075.13	1600x750x850	806
19075.13	1900x750x850	902



LAVA UTENSILIOS DE CAPOTA OKY 5038

- Estructura en acero inoxidable.
- Cuba de lavado es higiénico.
- Capacidad de lavado a los GN 2/1.
- Capacidad de lavado a las ollas cilíndricas de 60 cm de diámetro.
- Consumo de agua es 4,5 litros por ciclo.
- Panel de control es automático y fácil de usar.
- Programas de lavado.
- Ahorro de energía, agua y detergente.
- Brazos de lavado son de acero inoxidable.
- Patas ajustables para la optimización de la altura.
- Puesta en marcha es fácil: se debe pulsar a un botón para llenar y calentar la agua en el depósito de la caldera.
- Los componentes eléctricos y el cableado cumplen con los estándares internacionales y las normas de seguridad.
- Lavautensilios está completamente sellada para garantizar la protección del agua IPX5.
- Temperatura de enjuague y lavado es controlado por termostato para lavar eficientemente.
- Sistema de antirretorno - controlado de válvula.
- Temperatura de lavado a 55-60 °C (suministro de agua a un mínimo de 2 bares y 50 °C).
- Temperatura de enjuague.
- Dispensador de Detergente.
- Bomba de Drenaje.



EQUIPO ESTÁNDAR

- Brazos de Lavado en Acero Inoxidable
- Bomba de Enjuague
- Bomba de Drenaje
- Dispensador de Detergente
- Dispensador de Abrillantador
- 2 Cestas son Promocionales (Principal y marco interior)
- Cable de Conexión Eléctrica, Suministro Flexible de Agua y Manguera de Desagüe

Conexión Eléctrica	400V~3NPE / 50Hz	Con. de Descarga de Agua Sucia	3/4 " (Ø 28 mm)
Potencia Total	16.7 kW	Ruido Máximo	80 dBA
Capacidad de Lavado (vaso/hr)	600 pan (Max.)	Peso Bruto	220 (±5) kg
Capacidad de Lavado (cesta/hr)	30/10/7,5	Dimensiones (LxWxD)	780x950x2040 mm
Cap. de Cuba de Lavado/Caldera	65 / 18 lt	Clase de Protección	IPX5
Número de Programas de Lavado	3 52/102/132	Dimensiones de Cesta	60 x 70 cm
		Altura de Carga	80 cm
Tiempos del Programa	120/360/480 sn	Inclinación	6°
Temp. del Agua de Lavado	55-60°C		
Temp. del Agua de Enjuague	80-85 °C (max.)		
Conexión de la Entrada de Agua	3/4 "		
Potencia de la Bomba de Lavado	2.8 kW		
Potencia de la Bomba de Enjuague	0.37 kW		
Presión/Temp de la Entr. de Agua	2-4 Bar / 50 °C		
Potencia de Calor (Lavado/Enjuag.)	4,5 / 14 kW		

MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES	PRECIO
OKY	5038	780x950x2040	9.890

LAVAVAJILLAS DE ARRASTRE OBK 2000

Estructura en acero inoxidable incluyendo la cuba de lavado y el depósito de la caldera.
 133 cestas por hora (Dimensiones de cesta: 50 x 50 cm).
 Secado eficaz a través de un ventilador de alta potencia.
 Consumo de agua es 3,1 litros por ciclo.
 Panel de control automático fácil de usar.
 Lavado continuo a través de sistema de transporte con secador.
 Brazos de lavado de acero inoxidable.
 Patas ajustables
 Puesta en marcha fácil:
 Pulsar a un botón para llenar y calentar el agua del depósito de la caldera.
 La temperatura del enjuague y lavado es controlada por termostato eficientemente.
 Sistema de antirretorno - controlado de válvula.



Accesorios estándar

Bomba de enjuague
 5 cestas promocionales (3xPlato, 1x Vaso, 1xCubertería)
 Manguera flexible de suministro de agua y desagüe
 Brazos de lavado de acero inoxidable

Accesorios Opcionales

Dispensador de detergente
 Bomba de drenaje
 Dispensador de abrillantador

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Nombre de modelo	OBK 2000	Temperatura del agua de lavado	55-60
Peso neto/bruto	320/350	Potencia de la bomba de lavado	0,72/1,10
Capacidad	2130 plato/hora	Flujo de la bomba de lavado	440/659
Ancho del paquete	2600	Temperatura del agua de enjuague	80-85
Tamaño del paquete	900	Potencia de la bomba de enjuague	5,37
Altura del paquete	2100	Flujo de la bomba de enjuague	18
Volumen del paquete	4.914	Potencia del ventilador de secado	0,45
Cantidad de producto en el paquete	1	Diámetro de entrada de drenaje	1 1/4"
Energía eléctrica	48	Ruido máximo	80
Voltio eléctrico	400 V - 3NPE/50Hz	Volumen de caldera	18
Presión de agua caliente	2 - 4 bare	Potencia del calentador de caldera	27
Dureza del agua caliente	0-10	Volumen del tanque	60/90
Presión de agua fría	2 - 4 bares	Potencia del calentador del tanque	9
Dureza del agua fría	0-10		

GRIFOS MONOMANDO

Características generales:

Grifos para colocar en nuestras mesas fregadero, pensados para un uso intensivo. Varios modelos en función de las necesidades de cada uno.



CÓDIGO

548033

CÓDIGO

545079

CÓDIGO

549237

CÓDIGO

548034-2

CÓDIGO	MODELO	Longitud salida mm.	Altura salida mm.	Cartucho	Asidero
548033	G. Monomando 1 orificio	230	125	Cerámico	Manilla larga
545079	G. Monomando 1 orificio	300	200	Cerámico	Manilla larga
549237	G. Monomando 1 orificio	230	125	Cerámico	Manilla larga
548034-2	G. Monomando 1 orificio	200	125	Cerámico	Manilla larga

PEDALES PULSADORES

Características generales:

Grifo pedal de agua para montaje en suelo. Empalme 1/2" y Pedal rosca 1/2"



CÓDIGO

542915

CÓDIGO

542916

CÓDIGO

542914

CÓDIGO

GR1393

CÓDIGO	MODELO	TIPO	Sujeción	Montaje
542915	Pedal	Doble	2 aguas	Suelo
542916	Pedal	Simple	2 aguas mezclador	Suelo
542914	Pedal	Simple	1 agua	Suelo
GR1393	Pedal	Simple	2 aguas mezclador	Suelo

LAVADO INDUSTRIAL

GRIFOS Y CAÑOS



CÓDIGO

547821



CÓDIGO

547901



CÓDIGO

9035

CÓDIGO	MODELO	Longitud salida mm.	Altura salida mm.	Cartucho	Asidero
547821	Grifo mezclador	200	220	montura cierre goma	asidero triangulares
547901	Caño Salida	200	240		
9035	Caño Salida	105	130		



ACCESORIOS



Pulsador automático
 Tiempo de apertura: ca.15 s
 Altura: 68 mm
 Versión válvula encastrada

CÓDIGO

548199



Válvula mezcladora
 Anchura: 61 mm
 Profundidad: 26 mm
 Altura: 69 mm

CÓDIGO

541475



Ducha de mano.
 Empalme de 1/2"

CÓDIGO

9030

LAVADO INDUSTRIAL

DUCHAS PARA VAJILLA



GRIFO DUCHA.

Características generales:

Ducha para vajilla con grifo monomando.

Manilla larga.



9020



9020-2

CÓDIGO	MODELO	Altura total mm.	Grifo	Caño	Asidero	P.V.P.
9020	G. Monomando 1 orificio	600 (+/-50)	SI	SI	Manilla larga	360
9020-2	G. Monomando 1 orificio	700 (+/-50)	SI	SI	Manilla larga	280

GRIFO DUCHA MURAL.

Características generales:

Ducha para vajilla con grifo vertical, caño y toma mural

asidero triangulares



CÓDIGO	MODELO	Altura total mm.	Grifo	Caño	Asidero
9008	Mural	1150 (+/-100)	Si	Si	asidero triangulares



Ducha para vajilla con grifo vertical.



Ducha para vajilla con grifo vertical. Un agua.

CÓDIGO

9001



Ducha para vajilla con grifo vertical. Dos aguas.

CÓDIGO

9011



Ducha para vajilla. Dos aguas. Con grifo vertical monomando.

CÓDIGO

9002

Ducha para vajilla con grifo vertical y caño



Ducha para vajilla con grifo y caño

CÓDIGO

9005



Ducha para vajilla con grifo y caño

CÓDIGO

9006



Ducha para vajilla. Dos aguas. Con grifo vertical monomando.

CÓDIGO

9007

LAVADO INDUSTRIAL

FREGADEROS SEMI-INDUSTRIALES GAMA 500

SIN O CON BASTIDOR



Fregaderos semi-industriales en acero inox AISI-304 de fondo 500mm
Especialmente diseñados para espacios reducidos.
Senos insonorizados. con válvula y rebosadero exterior.
Distintas opciones: un seno, seno + escurridor, dos senos, dos senos + escurridor.



CON BASTIDOR
SIMPLE



CON BASTIDOR
CON HUECO PARA LAVAVAJILLAS



SIN BASTIDOR

CON BASTIDOR

IMAGEN	TAMAÑO	MEDIDA CUBETA	CÓDIGO	PRECIO	CÓDIGO	PRECIO
	800x500	360x400x150	F0851I	128	FB0851I	292
	900x500	360x400x150	F0951I	135	FB0951I	299
	1000x500	360x400x150	F1051I	140	FB1051I	304
	800x500	360x400x150	F0851D	128	FB0851D	292
	900x500	360x400x150	F0951D	135	FB0951D	299
	1000x500	360x400x150	F1051D	140	FB1051D	304
	1200x500	340x365x150	F1252I	190	FB1252I	365
	1350x500	340x365x150	F1352I	220	FB1352I	395
	1200x500	340x365x150	F1252D	190	FB1252D	365
	1350x500	340x365x150	F1352D	229	FB1352D	395

LAVADO INDUSTRIAL

FREGADEROS GAMA 600

SIN O CON BASTIDOR



Esta construida en acero inoxidable AISI-304, con peto trasero de 50 mm y frontal de 50 mm. Incluyen válvula, desagüe y rebosadero. Patas de tubo 40x40 regulables.



CON BASTIDOR



CON BASTIDOR
CON CUBRE



CON BASTIDOR
CON HUECO PARA
LAVAVAJILLAS

IMAGEN	TAMAÑO	MEDIDA CUBETA	SIN BASTIDOR		CON BASTIDOR	
			CÓDIGO	PRECIO	CÓDIGO	PRECIO
	600x700	500x500x300	F67055	182	FB67055	345
	700x800	600x700x300	F78067	225	FB78067	390
	1200x600	400x400x250	F126144I	299	FB126144I	497
	1200x600	400x500x250	F126145I	315	FB126145I	525
	1400x600	400x500x250	F146145I+	325	FB146145I	525
	1500x600	500x400x250	F156145BI	360	F156145BI	556
	1200x600	400x400x250	F126144D	299	FB126144D	497
	1200x600	400x500x250	F126145D	315	FB126145D	525
	1400x600	400x500x250	F146145D	325	FB146145D	525
	1500x600	500x400x250	F156145BD	369	FB156145BD	556
	1400x600	400x400x250	F146244I	425	FB146244I	621
	1600x600	400x500x250	F166245I	452	FB166245I	649
	1400x600	400x400x250	F146244D	425	FB146244D	621
	1600x600	400x500x250	F166245D	452	FB166245D	649



**MOBILIARIO ACERO
INOXIDABLE**

STAINLESS STEEL FURNITURE

Meubles en acier inoxydable



MUEBLES CAFETEROS

MUEBLES CAFETEROS

MOBILIARIO FRENTE MOSTRADOR

MUEBLES CAFETEROS CON 1 ESTANTE

- Con la diversidad de gama de mesas cafeteras, mesas estanterías cafetería y mesas refrigeradas frente mostrador puede diseñar una línea completa para cada espacio y necesidad.
- Construidas en acero inoxidable AISI 304, acabado satinado y trasera en acero plastificado prelacado gris.
- Tolva de recogida de los posos del café de acero inoxidable, con golpeador desmontable reforzado y una apertura de hasta 119°.
- Cajones auxiliares en acero inoxidable, con sistema de guías telescópicas totalmente extensibles, que permiten la apertura completa del cajón.
- Su fabricación y diseño están pensados para un uso continuado.
- Peto trasero de 100 mm, totalmente soldado y con cantos redondeados.
- Estantes de acero inoxidable regulables en altura.
- Los estantes se pueden regular en 7 niveles, con una separación de 70 mm.
- Patas de acero inoxidable con pies de altura regulable.



INOXIDABLE Y ACCESORIOS



MODELO	CÓDIGO	CAJONES	DIMENSIONES (mm.)	P.V.P.
MCA-100-O	19042807	1	1000x600x1045	1.009
MCA-150-O	19042809	2	1500x600x1045	1.310
MCA-200-O	19042995	2	2025x600x1045	1.495
MCA-250-O	19042998	2	2550x600x1045	1.550

MUEBLES ESTANTERÍAS

MESA ESTANTERÍAS CAFETERÍA

FRENTE MOSTRADOR CON 2 ESTANTES

- El complemento idóneo para combinar con las mesas cafeteras y las mesas refrigeradas frente mostrador.
- Construidas en acero inoxidable AISI 304, acabado satinado y con trasera de acero plastificado.
- Encimeras con peto trasero de 100 mm totalmente soldado y cantos redondeados.
- Estantes de acero inoxidable.
- Patas de acero inoxidable con pies de altura regulable.
- Modelos con profundidades de 350 mm y 600 mm con 2 estantes.



MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm.)	P.V.P.
MST-35/100 2E	19042810	1000x350x1045	620
MST-35/150 2E	19042812	1500x350x1045	830
MST-35/200 2E	19042814	2025x350x1045	1.050
MST-35/250 2E	19042816	2550x350x1045	1.480

MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm.)	P.V.P.
MST-60/100 2E	19042811	1000x600x1045	770
MST-60/150 2E	19042813	1500x600x1045	920
MST-60/200 2E	19042815	2025x600x1045	1.180

INOXIDABLE Y ACCESORIOS

MOBILIARIO FRENTE MOSTRADOR MUEBLES CAFETEROS CON 2 ESTANTES

- Con la diversidad de gama de mesas cafeteras, mesas estanterías cafetería y mesas refrigeradas frente mostrador puede diseñar una línea completa para cada espacio y necesidad.
- Construidas en acero inoxidable, acabado satinado
- Tolla de recogida de los posos del café de acero inoxidable, con golpeador desmontable reforzado y una apertura de hasta 119°.
- Cajones auxiliares en acero inoxidable, opcionales
- Peto trasero de 100 mm, totalmente soldado.
- Patas de acero inoxidable con pies de altura regulable.



OPCIÓN DE
CAJÓN INOX.
120 €

Código 2583



MODELO	CÓDIGO	CAJONES	DIEMNSIONES (mm.)	P.V.P.
FCD-100-O	1427	1	1000x600x1000	820
FCD-150-O	1428	1	1500x600x1000	910
FCD-200-O	1429	1	2000x600x1000	990
FCD-250-O	1430	1	2500x600x1000	1,170

TAMBIÉN A MEDIDA

MOBILIARIO FRENTE MOSTRADOR MUEBLES ESTANTERÍAS

- El complemento idóneo para combinar con las mesas cafeteras y las mesas refrigeradas frente mostrador.
- Construidas en acero inoxidable
- Encimeras con peto trasero de 100 mm totalmente soldado.
- Estantes de acero inoxidable.
- Patas de acero inoxidable con pies de altura regulable.
- Modelos con profundidad de 600 mm.

MODELO	CÓDIGO	DIEMNSIONES (mm.)	P.V.P.
MCT-100-O	2585	1000x 600x1000	670
MCT-150-O	2586	1500x600x1000	760

TAMBIÉN A MEDIDA



INOXIDABLE Y ACCESORIOS

MESAS NEUTRAS GAMA 600

Mesas de Trabajo Centrales

Características:

- Fabricados en acero inoxidable con acabado satinado.
- Gran robustez.
- Peto sanitario trasero.
- Patas en tubo de 40x40 con taco regulable en altura .
- Pueden equiparse con cajones, cajoneras y estantes sobremesa.



MESAS SOLDADAS CENTRALES / FONDO 600 mm.

REFERENCIA	DIMENSIONES (mm.)	SIN ESTANTE P.V.P.	REFERENCIA	1 ESTANTE P.V.P.
MCS010608	1000x600x850	348	MCS110608	369
MCS012608	1200x600x850	363	MCS112608	378
MCS015608	1500x600x850	400	MCS115608	431
MCS018608	1800x600x850	452	MCS118608	483
MCS020608	2000x600x850	488	MCS120608	519

TAMBIÉN A MEDIDA

INOXIDABLE Y ACCESORIOS

MESAS NEUTRAS GAMA 600

Mesas de Trabajo Murales

Características:

- Fabricados en acero inoxidable con acabado satinado.
- Gran robustez.
- Peto sanitario trasero.
- Patas en tubo de 40x40 con taco regulable en altura .
- Pueden equiparse con cajones, cajoneras y estantes sobremesa.



MESAS SOLDADAS MURALES / FONDO 600 mm.

REFERENCIA	DIMENSIONES (mm.)	SIN ESTANTE P.V.P.	REFERENCIA	1 ESTANTE P.V.P.
MMS010608	1000x600x850	360	MMS110608	370
MMS012608	1200x600x850	375	MMS112608	395
MMS015608	1500x600x850	420	MMS115608	465
MMS018608	1800x600x850	451	MMS118608	498
MMS020608	2000x600x850	500	MMS120608	550

TAMBIÉN A MEDIDA

INOXIDABLE Y ACCESORIOS

MESAS NEUTRAS DESMONTABLES MODELOS ECO

Características:

- Fabricados en acero inoxidable AISI-201 con acabado satinado.
- Gran robustez.
- Peto sanitario trasero en modelos murales.
- Patas en tubo de 40x40 con taco regulable en altura .
- Pueden equiparse con cajones, cajoneras y estantes sobremesa.
- Se suministra desmontada



Mesas de Trabajo Murales y Centrales



MESAS DESMONTABLES MURALES / FONDO 600 mm. 1 ESTANTE

REFERENCIA	DIMENSIONES (mm.)	P.V.P.
MME110608	1000x600x850	300
MME115608	1500x600x850	380
MME120608	2000x600x850	430

MESAS DESMONTABLES CENTRALES / FONDO 600 mm. 1 ESTANTE

REFERENCIA	DIMENSIONES (mm.)	P.V.P.
MCE110608	1000x600x850	280
MCE115608	1500x600x850	360
MCE120608	2000x600x850	400



DISPONIBLE A PARTIR DE SEPTIEMBRE

Armario de cajones con peto

REFERENCIA	DIMENSIONES (mm.)	P.V.P.
4041	500x600x850+100	480
4042	1000x600x850+100	790



DISPONIBLE A PARTIR DE SEPTIEMBRE

Cajones.

REFERENCIA	DIMENSIONES (mm.)	P.V.P.
4061	400x560x180	140
4062	400x560x570 (cada uno) 400x560x180	360

FREGADEROS DESMONTABLES MODELOS ECO

- Fregadero individual con tablero
- Pierna cuadrada
- Cuba soldada
- Con peto contra salpicaduras de 10 cm
- Con barra reforzada alrededor
- Se suministra desmontada

DISPONIBLE A PARTIR DE SEPTIEMBRE



FREGADEROS 1 CUBA DESMONTABLES FONDO 600 mm. 1 ESTANTE

REFERENCIA	Cuba	DIMENSIONES (mm.)	MEDIDAS mm CUBA	P.V.P.
4043	Derecha	1200*600*H850	450X450X300	370
4044	Izquierda	1200*600*H850	450X450X300	370
4045	Derecha	1400*600*H850	450X450X300	390
4046	Izquierda	1400*600*H850	450X450X300	390
4047	Derecha	1500*600*H850	450X450X300	410
4048	Izquierda	1500x600xH850	450x450x300	410



FREGADEROS 2 CUBA DESMONTABLES FONDO 600 mm. 1 ESTANTE

REFERENCIA	Cuba	DIMENSIONES (mm.)	MEDIDAS mm CUBA	P.V.P.
4049	Derecha	1500*600*H850	450X450X300	440
4050	Izquierda	1500x600xH850	450x450x300	440



FREGADEROS 1 CUBA DESMONTABLES FONDO 600 mm. 1 ESTANTE

Pata cuadrada y cuba soldada con peto contra salpicaduras de 10 cm con delantal reforzado y Diseño de tablero de olas

- Se suministra desmontada

REFERENCIA	Cuba	DIMENSIONES (mm.)	MEDIDAS mm CUBA	P.V.P.
4051	Derecha	1200*600*H850	400X400X250	410
4052	Izquierda	1200*600*H850	400X400X250	410
4053	Derecha	1400*600*H850	400X400X250	460
4054	Izquierda	1400*600*H850	400X400X250	460
4055	Derecha	1500*600*H850	400X400X250	480
4056	Izquierda	1500x600xH850	400X400X250	480



FREGADEROS 2 CUBAS DESMONTABLES FONDO 600 mm. 1 ESTANTE

REFERENCIA	Cuba	DIMENSIONES (mm.)	MEDIDAS mm CUBA	P.V.P.
4057	Derecha	1400*600*H850	400X400X250	550
4058	Izquierda	1400x600xH850	400X400X250	550



FREGADEROS 2 CUBA DESMONTABLES FONDO 600 mm. 1 ESTANTE

REFERENCIA	Cuba	DIMENSIONES (mm.)	MEDIDAS mm CUBA	P.V.P.
4059	Derecha	1200*600*H920	400X400X250	410
4060	Izquierda	1200x600xH920	400x400x250	410

INOXIDABLE Y ACCESORIOS

MESAS AUXILIARES

- Pueden equiparse con cajones, cajoneras y estantes sobremesa.



MESA AUXILIAR CENTRAL SOLDADAS

REFERENCIA	DIMENSIONES (mm.)	ENTREPAÑOS	P.V.P.
MCS207608	700x600x600	1	240



MESAS AUXILIARES

REFERENCIA	TIPO	DIMENSIONES (mm.)	ENTREPAÑOS	P.V.P.
MC607085	CENTRAL	700x600x850	2	342
MM706085	MURAL	700x600x850	2	372
MM607085	MURAL	600x700x850	2	372



MESA MURAL ANGULAR

REFERENCIA	DIMENSIONES (mm.)	ENTREPAÑOS	P.V.P.
MA606085	600x600x850	1	385



MESA DE TRABAJO ACERO INOXIDABLE CON CUBETA

REFERENCIA	ENTREPAÑO	DIMENSIONES (mm.)	MEDIDAS mm CUBA	P.V.P.
MTC-1200	SIN	1200x600x850	400x400x200	472
MTC-1201	1	1200x600x850	400x400x200	537

INDICAR CUBA IZQUIERDA O DERECHA



MESA CON ARO PARA DESBARAZADO

REFERENCIA	DIMENSIONES (mm.)	P.V.P.
MTA-600	600x600x850	522

TAMBIÉN A MEDIDA

INOXIDABLE Y ACCESORIOS

ESTANTES MURALES



MURAL COMPACTO



MURAL CON BARRA



MURAL DE TUBO



MURAL DE TUBO PLEGABLE



ESTANTE PARA MICROONDAS

Estantes murales compactos

REFERENCIA	Dimensiones LxAxH	P.V.P.
011402	1000x300x245	148€
011404	1250x300x245	160€
011406	1500x300x245	187€
011408	1000x400x245	171€
011410	1250x400x245	185€
011412	1500x400x245	203€
011414	1000x500x245	189€
011416	1250x500x245	204€
011418	1500x500x245	215€

REFERENCIA	Dimensiones LxAxH	P.V.P.
2560	900x300x250	120
2561	1200x300x250	140

Estantes murales de tubo

REFERENCIA	Dimensiones LxAxH	P.V.P.
2562	900x320x160	125
2563	1200x320x160	170

Estantes murales de tubo plegable

REFERENCIA	Dimensiones LxAxH	P.V.P.
2564	900x450	175
2565	1200x450	190

Estantes para microondas

REFERENCIA	Dimensiones LxAxH	P.V.P.
015202	590x388x200	104€

ESTANTERÍA DE PARED INOX.

- Kit de estantería mural.
- Para montar una estantería mural.
- Compuesto por:
 - 2 estantes.
 - 4 cartelas.
 - 2 columnas pared de 530 mm de longitud.



INOXIDABLE Y ACCESORIOS

REFERENCIA	DIMENSIONES (mm.)	P.V.P.
2553	800x355	160
2555	1000x355	185
2557	1200x355	210
2559	1600x355	260



LAVAMANOS CON PEDAL

REFERENCIA	DESCRIPCIÓN	P.V.P.
2571	lavamanos con pedal mezclador. Tamaño: 400x400x850mm	335
2572	lavamanos con pedal mezclador. Tamaño: 450x450x850mm	360
2573	lavamanos con pedal mezclador. Tamaño: 500x400x850mm .	410

BARRAS DE APOYO

BARRA MURAL DE APOYO



REF.	DIMENSIONES (mm.)	P.V.P.
2901	Abatible de 600 mm.	178
2902	Abatible de 800 mm.	202



BARRA MURAL SATINADO

REF.	DIMENSIONES (mm.)	P.V.P.
2903	Vertical de 300 mm.	42
2904	Vertical de 600 mm.	45
2905	Vertical de 900 mm.	67

BARRA MURAL DE APOYO PARA LAVABO



REF:	DIMENSIONES (mm.)	P.V.P.
2906	Izquierda	180
2907	Derecha	180



BARRA MURAL DE APOYO 90 PARA LAVABO 660x560 mm.

REF.	DIMENSIONES (mm.)	P.V.P.
2908	Izquierda	119
2909	Derecha	119

CUBETAS GASTRONORM AISI-304



650x530 mm.

CUBETAS LISAS GN 2/1 EUTRON

REF.	FONDO	CAPAC. (Litros)	P.V.P.
CG2102	20	--	33
CG2106	65	18,8	46



530x325 mm.

CUBETAS LISAS GN 1/1 EUTRON

REF.	FONDO	CAPAC. (Litros)	P.V.P.
CG1104	40	5,1	19,00
CG1106	65	9,2	22,00
CG1110	100	14,2	26,00
CG1115	150	21,3	39,00



325x265 mm.

CUBETAS LISAS GN 1/2 EUTRON

REF.	FONDO	CAPAC. (Litros)	P.V.P.
CG1204	40	2	10,50
CG1206	65	4,1	12,20
CG1210	100	6,6	14,50
CG1215	150	9,7	23,00
CG1220	200	12,7	32,00



1/3 325x175 mm.

CUBETAS LISAS GN 1/3 EUTRON

REF.	FONDO	CAPAC. (Litros)	P.V.P.
CG1304	40	1,5	8,50
CG1306	65	2,5	9,80
CG1310	100	4,1	13,00
CG1315	150	5,8	23,00



162x265 mm.

CUBETAS LISAS GN 1/4 EUTRON

REF.	FONDO	CAPAC. (Litros)	P.V.P.
CG1404	40	--	8,50
CG1406	65	1,8	10,00
CG1410	100	2,8	12,00
CG1415	150	4,1	19,00



1/6 162x176 mm.

1/9 176x108 mm.

CUBETAS LISAS GN 1/6-1/9 EUTRON

REF.	FONDO	CAPAC. (Litros)	P.V.P.
CG1606	65	1	7,50
CG1610	100	1,6	9,00
CG1615	150	2,4	15,50
CG1906	65	0,6	6,30
CG1910	100	1	10,50



2/1 650x530 mm

CUBETAS PERFORADAS GN 2/1

REF.	FONDO	P.V.P.
CG2102P	20	42,50
CG2104P	40	49,00
CG2106P	65	58,00



1/1 530x325 mm

CUBETAS PERFORADAS GN 1/1

REF.	FONDO	P.V.P.
CG1106P	65	28,00



CUBETAS LISAS GN 1/6-1/9 EUTRON

REF.	FONDO	P.V.P.
TG11	GN 1 / 1	18,00
TG12	GN 1 / 2	10,50
TG13	GN 1 / 3	8,50
TG14	GN 1 / 4	7,50
TG16	GN 1 / 6	6,00
TG19	GN 1 / 9	5,00



1/2 325x265 mm.

CUBETAS PERFORADAS GN 1/2

REF.	FONDO	P.V.P.
CG1206P	65	16,00

INOXIDABLE Y ACCESORIOS

ESTANTERÍAS

ESTANTERÍAS EN DURALUMINIO PARA CÁMARAS

- Especialmente diseñadas para uso alimentario.
- Fáciles de montar, sin necesidad de herramientas.
- Estructura robusta en duraluminio anodizado
- Capacidad de carga: 150kg por estante, repartidos
- Tornillería en acero inoxidable.
- Parrillas de polipropileno, autoventiladas, amovibles
- Estantes regulables en altura cada 150mm.
- Composiciones modulares adaptables a todos
- Modulación en longitud cada 8cm.
- 3 profundidades: 370*, 470 y 570*mm
(*proporcionales Gastronorm).
- Homologación NF de higiene alimentaria.
- Especialmente aptas para uso en cámaras frigoríficas (congelación).



INOXIDABLE Y ACCESORIOS

Long. mm	REFER (STAND)	ESCALE RILLAS	370 mm (GN)			470 mm			570 mm		
			3 Niveles	4 Niveles	5 Niveles	3 Niveles	4 Niveles	5 Niveles	3 Niveles	4 Niveles	5 Niveles
717	A	2	326,04	379,17	432,30	336,16	389,40	442,64	369,60	431,64	493,68
799	B	2	347,66	407,99	468,33	357,94	418,44	478,94	399,14	471,02	542,91
881	C	2	360,69	425,37	490,05	370,98	435,82	500,67	413,99	490,82	567,66
963	D	2	375,71	445,39	515,08	385,99	455,84	525,69	430,82	513,26	595,71
1045	E	2	390,39	464,97	539,55	400,68	475,42	550,17	447,32	535,26	623,21
1127	F	2	410,36	491,59	572,83	420,81	502,26	583,72	475,20	572,44	669,68
1291	G	2	440,39	531,63	622,88	450,84	542,30	633,77	508,86	617,32	725,78
1373	H	2	451,77	546,81	641,85	462,22	557,48	652,74	522,06	634,92	747,78
1455	I	2	471,41	572,99	674,58	482,02	583,88	685,74	549,62	671,66	793,71
1619	J	2	502,10	613,91	725,73	512,71	624,80	736,89	583,94	717,42	850,91
Diferencia por montaje en ángulo (Altura 1700mm)			-35,15	-19,09	-3,03	-29,81	-10,34	9,13	-30,69	-10,34	10,01
Incremento altura 2000mm			+ 22,35 x Escalerilla			+ 26,45 x Escalerilla			+ 27,50 x Escalerilla		
Diferencia por montaje en ángulo (Altura 2000mm)			--	-39,70	-25,10	--	-35,85	-18,15	--	-35,10	-16,6

SOPORTES ESCALERILLA

- Pueden suministrarse en 1700 ó 2000mm de altura, en los fondos de 370, 470 y 570 mm.
- Disponen de pies regulables para adaptarse a cualquier tipo de suelo, y están mecanizadas para fijación de estantes cada 150 mm.

DESCRIPCIÓN	370 mm.	470 mm.	570 mm.
Escalerilla h=1700mm	54	57	59
Escalerilla h=2000mm	60	62	70



Estantes regulables en altura cada 150mm.



Fáciles de montar, sin necesidad de herramientas.

MODELOS JUNIOR

FABRICADO EN ACERO INOXIDABLE AISI-304.
CAMPANAS SOLDADAS, CANTOS DOBLADOS Y CHAFADOS

CAMPANA DE PARED MURAL CON PLENUM SERIE 800

Fabricado en acero inoxidable AISI-304.
Campanas soldadas completamente, con cantos doblados y chafados.

Colectores en forma de U soldados para la sujeción de los filtros, de estructura diáfana, sin montantes intermedios facilitando una correcta limpieza.

Filtros inclinados con sistema de drenaje con tapón roscado de gran tamaño.

Contempla todas las normativas vigentes.

Diseño fácil de limpiar.

Filtros de lamas de acero inoxidable no incluidos.

Modelo de turbina según medida de campana, explicado en tabla adjunta.



MODELO TRADICIONAL
EL MISMO PRECIO



MEDIDAS	CÓDIGO SIN TURBINA	P.V.P. SIN TURBINA	CÓDIGO CON TURBINA	P.V.P. CON TURBINA
1000x790x700	CSJ100	448	CSJ100	720
1200x790x700	CSJ120	515	CSJ120	860
1500x790x700	CSJ150	684	CSJ150	1.030
1800x790x700	CSJ180	720	CSJ180	1.074
2000x750x700	CSJ200	750	CSJ200	1.104

CAMPANA DE PARED MURAL SNACK SERIE 800

Fabricado en acero inoxidable AISI-304.
Campanas soldadas completamente, con cantos doblados y chafados.

Colectores en forma de U soldados para la sujeción de los filtros, de estructura diáfana, sin montantes intermedios facilitando una correcta limpieza.

Filtros inclinados con sistema de drenaje con tapón roscado de gran tamaño.

Contempla todas las normativas vigentes.

Diseño fácil de limpiar.

Filtros de lamas de acero inoxidable no incluidos.

Modelo de turbina según medida de campana, explicado en tabla adjunta.



MODELO TRADICIONAL
EL MISMO PRECIO



MEDIDAS	CÓDIGO SIN TURBINA	P.V.P. SIN TURBINA	CÓDIGO CON TURBINA	P.V.P. CON TURBINA
1000x790x700	CMJ100	408	CMJ100-T	680
1200x790x700	CMJ120	490	CMJ120-T	836
1500x790x700	CMJ150	544	CMJ150-T	890
1800x790x700	CMJ180	590	CMJ180-T	944
2000x750x700	CMJ200	629	CMJ200-T	983

MODELOS MURAL SNACK TECHO BAJO

FABRICADO EN ACERO INOXIDABLE AISI-304.

CAMPANAS SOLDADAS, CON CANTOS DOBLADOS Y CHAFADOS



INOXIDABLE Y ACCESORIOS

osmarc.es



NO
INCLUYE
FILTROS

CAMPANA DE PARED MURAL SNACK TECHO BAJO

Fabricado en acero inoxidable AISI-304.

Campanas soldadas completamente, con cantos doblados y chafados.

Colectores en forma de U soldados para la sujeción de los filtros, de estructura diáfana, sin montantes intermedios facilitando una correcta limpieza.

Filtros inclinados con sistema de drenaje con tapón roscado de gran tamaño.

Contempla todas las normativas vigentes.

Diseño fácil de limpiar.

Filtros de lamas de acero inoxidable no incluidos.

Modelo de turbina según medida de campana, explicado en tabla adjunta.

MEDIDAS	CÓDIGO SIN TURBINA	P.V.P. SIN TURBINA	CÓDIGO CON TURBINA	TIPO DE TURBINA INSTALADA	P.V.P. CON TURBINA
1000x790x550	CSB100	490	CSB100-T	7/7 - 1/5CV	790
1500x790x550	CSB150	760	CSB150-T	9/9 - 1/2CV	1.160
2000x790x550	CSB180	940	CSB200-T	9/9 - 3/4CV	1.340

MODELOS CLASSIC

FABRICADO EN ACERO INOXIDABLE AISI-304.
CAMPANAS SOLDADAS, CON CANTOS DOBLADOS Y CHAFADOS



CAMPANA DE PARED MURAL CON PLENUM SERIE 850

- Fabricado en acero inoxidable AISI-304.
- Campanas soldadas completamente, con cantos doblados y chafados.
- Colectores en forma de U soldados para la sujeción de los filtros, de estructura diáfana, sin montantes intermedios facilitando una correcta limpieza.
- Filtros inclinados con sistema de drenaje con tapón roscado de gran tamaño.
- Contempla todas las normativas vigentes.
- Diseño fácil de limpiar.
- Filtros de lamas de acero inoxidable no incluidos.
- Modelo de turbina según medida de campana, explicado en tabla adjunta.



**NO
INCLUYE
FILTROS**

MODELO TRADICIONAL DISPONIBLE AL MISMO PRECIO

MEDIDAS	CÓDIGO SIN TURBINA	P.V.P. SIN TURBINA	CÓDIGO CON TURBINA	P.V.P. CON TURBINA
1000x840x700	CMC100	528	CMC100-T	778
1500x840x700	CMC150	704	CMC150-T	1.030
2000x840x700	CMC180	814	CMC180-T	1.148
2500x840x700	CMC200	880	CMC200-T	1.225

CAMPANA DE PARED MURAL SNACK SERIE 850

- Fabricado en acero inoxidable AISI-304.
- Campanas soldadas completamente, con cantos doblados y chafados.
- Colectores en forma de U soldados para la sujeción de los filtros, de estructura diáfana, sin montantes intermedios facilitando una correcta limpieza.
- Filtros inclinados con sistema de drenaje con tapón roscado de gran tamaño.
- Contempla todas las normativas vigentes.
- Diseño fácil de limpiar.
- Filtros de lamas de acero inoxidable no incluidos.
- Modelo de turbina según medida de campana, explicado en tabla adjunta.



**NO
INCLUYE
FILTROS**

MODELO TRADICIONAL DISPONIBLE AL MISMO PRECIO

MEDIDAS	CÓDIGO SIN TURBINA	P.V.P. SIN TURBINA	CÓDIGO CON TURBINA	P.V.P. CON TURBINA
1000x840x700	CSC100	480	CSC100-T	730
1500x840x700	CSC150	640	CSC150-T	966
2000x840x700	CSC180	740	CSC200-T	1.075
2500x840x700	CSC200	800	CSC250-T	1.145

MODELOS CLASSIC

FABRICADO EN ACERO INOXIDABLE AISI-304.
CAMPANAS SOLDADAS, CON CANTOS DOBLADOS Y CHAFADOS



INOXIDABLE Y ACCESORIOS

CAMPANA DE PARED MURAL CUADRADA CON APORTACIÓN DE AIRE Y LUZ

Fabricado en acero inoxidable AISI-304.
Campanas soldadas completamente, con cantos doblados y chafados.
Colectores en forma de U soldados para la sujeción de los filtros, de estructura diáfana, sin montantes intermedios facilitando una correcta limpieza.
Filtros inclinados con sistema de drenaje con tapón roscado de gran tamaño.
Contempla todas las normativas vigentes.
Diseño fácil de limpiar.
Filtros de lamas de acero inoxidable incluidos.
Modelo de turbina según medida de campana, explicado en tabla adjunta.



**NO
INCLUYE
FILTROS**

osmarc.es

FONDO 800

DIMENSIONES	PRECIO
1000	1.030
1500	1.350
2000	1.590
2500	1.850
3000	2.450

FONDO 1500

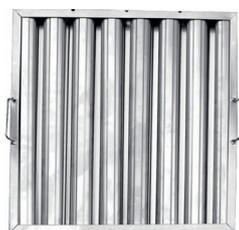
DIMENSIONES	PRECIO
1500	1.760

FONDO 1000

DIMENSIONES	PRECIO
1000	1.130
1500	1.505
2000	1.810
2500	2.230
3000	2.690



FILTRO DE LAMAS



REF.	DESCRIPCIÓN	P.V.P.
2590	Filtros de campana de lamas 490x490x48mm	22,5
2590	Filtros de campana de lamas 500x500x48mm	22,9

DIMENSIONES	POTENCIA
1000	DTM-7/7-4M 1/5CV
1500	DTM-9/9-4M 1/2CV
2000	DTM-9/9-4M 3/4CV
2500	DTM-10/10-4M 3/4CV

TURBINAS MAS HABITUALES RECOMENDADAS

VENTILADORES CENTRÍFUGOS DE BAJA PRESIÓN

VENTILADOR CENTRÍFUGO, DOBLE ASPIRACIÓN CON MOTOR DIRECTO.

- DTM: Ventiladores centrífugos de doble aspiración con motor directo y turbina con álabes hacia delante, en chapa de acero galvanizado y envolvente en chapa de acero galvanizado.
- Motor cerrado con protector térmico incorporado clase F, con rodamiento a bolas, protección IP54.



DTM

MODELO	REFERENCIA	POTENCIA (CV)	FLUJO AIRE (m3/h)	NIVEL PRESIÓN SONORA (dBA)	P.V.P.
70011000	DTM-7/7-4M 1/5-EFF	0,15	1520	59	240
70011002	DTM-7/7-6M 1/10-EFF	0,08	1230	53	230
70011011	DTM-9/7-4M 3/4-EFF	0,55	2950	67	345
70011012	DTM-9/7-6M 1/3-EFF	0,25	2200	63	348
70011013	DTM-9/9-4M 1/2-EFF	0,37	2800	66	315
70011014	DTM-9/9-4M 3/4-EFF	0,55	3600	70	325
70011015	DTM-9/9-6M 1/5-EFF	0,15	2200	60	299
70011016	DTM-9/9-6M 1/3-EFF	0,25	2700	62	305
70011021	DTM-10/8-4M 3/4-EFF	0,55	3600	70	368
70011022	DTM-10/8-6M 1/3-EFF	0,25	2900	64	365
70011023	DTM-10/10-4M 1/2-EFF	0,37	2800	65	325
70011024	DTM-10/10-4M 3/4-EFF	0,55	3950	70	330
70011025	DTM-10/10-6M 1/3-EFF	0,25	3200	62	325
70011030	DTM-12/9-6T 1 1/2-EFF	1,10	7000	75	530
70011032	DTM-12/9-6M 1-EFF	0,75	5500	69	540
70011033	DTM-12/12-6T 1 1/2-EFF	1,10	7800	75	535
70011034	DTM-12/12-6M 3/4-EFF	0,55	4900	64	485
70011035	DTM-12/12-6M 1-EFF	0,75	6000	71	510
70011050	DTM-15/15-6T 3-EFF	1,1	7800	75	880

CAJAS DE EXTRACCIÓN DE BAJA PRESIÓN

VENTILADOR CENTRÍFUGO CON CAJA, DOBLE ASPIRACIÓN CON MOTOR DIRECTO.

- CADTM: Unidades de ventilación, aisladas acústicamente, equipadas con ventilador centrífugo de doble aspiración con motor directo y turbina con álabes hacia delante, en chapa de acero galvanizado.
- Envolvente en chapa de acero galvanizado.
- Motor cerrado con protector térmico incorporado clase F, con rodamiento a bolas, protección IP54.



CADTM

MODELO	REFERENCIA	POTENCIA (CV)	FLUJO AIRE (m3/h)	NIVEL PRESIÓN SONORA (dBA)	P.V.P.
80011002	CADTM-7/7-4M 1/5	0,15	1520	59	420
80011000	CADTM-7/7-6M 1/10	0,08	1230	53	415
80011006	CADTM-9/9-4M 1/2	0,37	2800	66	525
80011007	CADTM-9/9-4M 3/4	0,55	3600	70	535
80011008	CADTM-9/9-6M 1/5	0,15	2200	60	495
80011009	CADTM-9/9-6M 1/3	0,25	2700	61	505
80011013	CADTM-10/10-4M 1/2	0,37	2800	65	550
80011014	CADTM-10/10-4M 3/4	0,55	3950	70	580
80011015	CADTM-10/10-6M 1/3	0,25	3200	61	545
80011019	CADTM-12/12-6T 1 1/2	1,1	7800	74	750
80011021	CADTM-12/12-6M 3/4	0,55	4900	63	740
80011022	CADTM-12/12-6M 1	0,75	6000	70	750
80011024	CADTM-15/15-6T 3	2,2	11900	74	1.200

VENTILADOR EN LINEA PARA CONDUCTO SLINE

MOTOR DIRECTO
RODAMIENTO A BOLAS



MODELO	REFERENCIA	POTENCIA (CV)	FLUJO AIRE (m3/h)	NIVEL PRESIÓN SONORA (dBA)	P.V.P.
74001000	SLINE-100	21/33	145/187	27/36	85
74001001	SLINE-125	23/37	220/280	28/37	90
74001003	SLINE-150	30/60	405/520	33/44	160
74001004	SLINE-160	30/60	405/520	33/44	165
74001006	SLINE-200	76/108	830/1040	45/52	265
74001007	SLINE-250	125/177	1110/1400	47/55	385
74001009	SLINE-315	230/320	1570/2050	49/58	580

ENVASADO

PACKING

Emballage



ENVASADORA DE SOBREMESA

Mod. HVC-210T/1D

Los productos después de ser empacados por la máquina de envasado al vacío tipo mesa HVC-210T/1D pueden evitar que se humedezcan, se enmohezcan, se llenen de insectos y tengan un período de almacenamiento más largo.

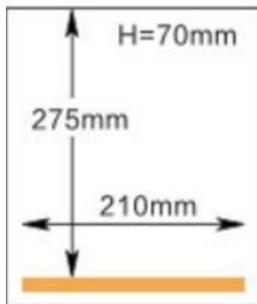
Características:

Tamaño compacto, bajo consumo de energía y corto tiempo de extracción, etc.

La máquina envasadora al vacío de sobremesa HVC-210T/1D es adecuada para envasar objetos de tamaño pequeño, así como materiales tales como dinero, documentos financieros, comprobantes, etc.



 220 Volt/50Hz



- Estándar 61 NSF UL, NSF Standard   Pequeña y ligera Small and Light
- Multi-Función Multi-Function   Desinflado suave Gently Deflate
- Pantalla Táctil Touch Screen   Supervisión en tiempo real Real-Time Monitoring
- Sensor de Presión Pressure Sensor   Bajo consumo de energía Low power consumption

MODELO	CÓDIGO	CÁMARA	SOLDADURA	POTENCIA	BOMBA	PESO	DIMENSIONES	PRECIO
HVC-210T/1D	1834	240*305*75	210	250 W.	XD-004	21 Kg.	305*445*240	1.330



SERIES DZ DE SOBREMESA

Mod. DZ-300T , DZ-400T y DZ-500T

220 Volt/50Hz

ENVASADO



DZ-300T

Modelo DZ-300T.

Ancho de soldadura 8mm
2-3 ciclos por minuto.
Bomba XD-008.
Voltaje AC220V.
Potencia 370 W.
Material para su construcción S304+ST12.
Peso bruto 41Kg.



DZ-400T

Modelo DZ-400T

2 Barras de soldadura 400+400mm.
Ancho de Sellado 10mm.
2-3 ciclos por minuto.
Bomba de vacío XD-020
Voltaje AC220V.
3 voltajes de sellado
Material para su construcción S304+ST12.
Peso bruto 44KG.



DZ-500T

Modelo DZ-500T

2 Barras de soldadura 500+500mm.
Ancho de Sellado 10mm.
2-3 ciclos por minuto.
Bomba de vacío XD-020
Voltaje AC220V.
3 voltajes de sellado
Material para su construcción S304+ST12.
Peso bruto 44KG.

CÓDIGO	MODELO	CÁMARA	SOLDADURA	POTENCIA	PESO	MEDIDAS	PRECIO
1803	DZ-300T	380x320x57	1x300	370w.	41 Kg.	370x500x380	1.165
1806	DZ-400T	440x420x65	2x400	1,2 Kw.	44 Kg.	492x540x440	1.624
1808	DZ-500T	525x525x70	2x500	1,2 Kw.	44 Kg.	577x650x500	2.041



ENVASADORA DE SOBREMESA

MOD. DZ-350 y DZ-450 GRAN CAPACIDAD

Envasadoras de sobresuelo de la serie Eco DZ. Envasadoras de vacío profesionales y modernas.

Cuerpo en acero inoxidable y tapa de vidrio orgánico transparente de una gran dureza que permite ver claramente el proceso de sellado y amplía el espacio la cámara de vacío.

Volumen de aire desplazado por la bomba de vacío 20m³/h..

Soldadura neumática y panel de control digital.

Fácil mantenimiento.

Modelo DZ-350.

Barra de soldadura 350 mm.

Ancho de Sellado 10mm

Tamaño útil de la cámara: 370x450x170mm.

Dimensiones Generales: 420x560x470mm.

2-3 ciclos por minuto.

Bomba de vacío XD20 20m³

Voltaje AC230V.

Potencia de la bomba 1200 W.

Peso bruto 44KG.

Modelo DZ-450.

Barra de soldadura 450 mm.

Ancho de Sellado 10mm.

Tamaño de la cámara: 460x450x170mm.

Dimensiones Generales: 520x570x500mm.

2-3 ciclos por minuto.

Bomba de vacío =XD20 20m³

Voltaje AC230V.

Potencia de la bomba 1200 W.

Peso bruto 64KG.



DZ-350



Modelos de gran capacidad



DZ-450

CÓDIGO	MODELO	CÁMARA	SOLDADURA	BOMBA	MEDIDAS	PRECIO
1805	DZ-350	450x370x170	350 mm.	XD-020	435x570x500	1.624
1809	DZ-450	460x470x170	450 mm.	XD-020	535x570x510	2.021



SERIES DZ CON MUEBLE

Mod. DZ-400 y DZ-500

220 Volt/50Hz

ENVASADO

Envasadoras de sobresuelo de la serie Eco DZ. Envasadoras de vacío profesionales y modernas. Cuerpo en acero inoxidable y tapa de vidrio orgánico transparente de una gran dureza que permite ver claramente el proceso de sellado y amplía el espacio la cámara de vacío.
 Volumen de aire desplazado por la bomba de vacío 20m³/h..
 Soldadura neumática y panel de control digital.
 Fácil mantenimiento.

Modelo DZ-400 sobresuelo
 Dos Barras de soldadura 400+400mm .
 Ancho de la soldadura 10mm
 Tamaño de la cámara 420x440x70mm
 Medida útil más la altura de la campana
 Ciclos por minuto 1-2 ciclos
 Bomba de Vacío XD-020
 Voltaje AC220V
 Potencia 1200W
 Material SS304+ST-12
 Peso 110KG
 Dimensiones 480x520x930mm

Modelo DZ-500
 Dos Barras de soldadura 500+500mm .
 Ancho de la soldadura 10mm
 Tamaño de la cámara 520x520x70mm
 Medida útil más la altura de la campana
 Ciclos por minuto 1-2 ciclos
 Bomba de Vacío XD-020
 Voltaje AC220V
 Potencia 1200W
 Material SS304+ST-12
 Peso 125KG
 Dimensiones 630x570x1000mm



DZ-400



DZ-500

CÓDIGO	MODELO	CÁMARA(mm.)	SOLDADURA	POTENCIA	MEDIDAS	PRECIO
1807	DZ-400	440x420x65	2x400	1,2 Kw.220V	490x540x890	1.624
1811	DZ-500	525x525x70	2x500	1,2 Kw.220V	580x650x900	2.103



ENVASADORA DE SOBREMESA HVC

MOD. HVC-260 , HVC-410 y HVC-450

ENVASADO

La perfecta solución del envasado

Envasadoras de sobresuelo de la serie HVC. Envasadoras de vacío profesionales y modernas.

El envasado al vacío es la solución ideal para la conservación de los alimentos, preservando sus cualidades. Las envasadora HVC ofrecen una potencia y una capacidad de vacío profesional, lo que ayuda a mantener los productos frescos durante más tiempo y protegerlos con influencias externas. Además, el envasado al vacío es utilizado hoy en la cocina actual como herramienta para elaborar platos mediante técnicas culinarias como la cocción a baja temperatura, el marinado, confitado, etc.



Cuerpo de acero inoxidable
Barra de soldadura extraíble
Tapa de vidrio acrílico



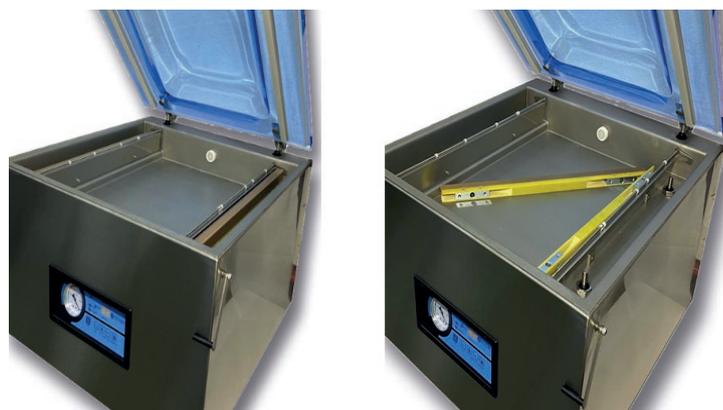
osmarc.es

CÓDIGO	MODELO	CÁMARA	SOLDADURA	POTENCIA	BOMBA	PESO	MEDIDAS	PRECIO
1824	HVC-260T/1A	282×385×100	1x260	370w.	XD-020	41 Kg.	335x488x360	1.588
1825	HVC-410/2A	450×450×140	2x410	900w.	XD-020	80 Kg.	500x550x500	2.340
1826	HVC-510/2A	480×550×140	2x510	900w	XD-020	80 Kg.	600x650x500	2.804

DETALLES
HVC-260T/1A



DETALLES
HVC-410/2A HVC-510/2A





SERIES DZ CON MUEBLE

Mod. DZ-400/2L Y DZ-500/2L CON MUEBLE

220 Volt/50Hz

ENVASADO

Envasadoras de sobresuelo de la serie DZ. Envasadoras de vacío profesionales y modernas.

Cuerpo en acero inoxidable y tapa de vidrio orgánico transparente de una gran dureza que permite ver claramente el proceso de sellado y amplía el espacio la cámara de vacío.

Cuenta con dos barras de soldaduras. Estas están dispuestas en los laterales, una de cada lateral, visto desde delante o frente a la envasadora.

Barras de 40 cm y 50 cm. según modelo.

Volumen de aire desplazado por la bomba de vacío 20m³/h..

Soldadura neumática y panel de control digital.

Fácil mantenimiento.

Modelo DZ-400/2L sobresuelo

Dos Barras de soldadura 400+400mm .

Ancho de la soldadura 10mm

Tamaño de la cámara 440x420x140mm

Medida útil más la altura de la campana

Ciclos por minuto 1-2 ciclos

Bomba de Vacío XD-020

Voltaje AC220V

Potencia 1400W

Peso 110KG

Modelo DZ-500/2L sobresuelo

Dos Barras de soldadura 500+500mm .

Ancho de la soldadura 10mm

Tamaño de la cámara 530x525x140mm

Medida útil más la altura de la campana

Ciclos por minuto 1-2 ciclos

Bomba de Vacío XD-020

Voltaje AC220V

Potencia 1500W

Peso 125KG



DZ-400/2L



DZ-500/2L

CÓDIGO	MODELO	CÁMARA	SOLDADURA	POTENCIA	MEDIDAS	PRECIO
1835	DZ-400/2L	440x420x140	2x400	1,4 Kw.	480x535x1010	1.918
1836	DZ-500/2L	530x525x140	2x500	1,5 Kw.	650x570x1010	2.366



ENVASADORA DE SOBREMESA DZ

MOD. DZ-900T (GRAN CAPACIDAD)

220 Volt/50Hz

La mayor envasadora al vacío de la gama DZ

La máquina envasadora al vacío de sobremesa DZ-900/T tiene la cámara de mayor capacidad de la línea DZ-T. debido a esto, se puede utilizar para envasar productos grandes y pesados.

La envasadora está equipada con dos bombas de vacío con una capacidad total de 40 m³/h.

El panel táctil hace que el proceso de envasado sea cómodo y intuitivo.

El exterior y la cámara de sellado de la maquina de vacío están fabricadas únicamente en acero inoxidable, lo que permite el funcionamiento de esta técnica durante muchos años.

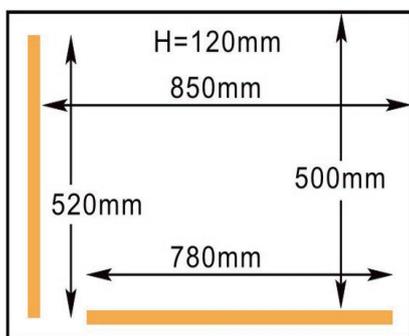
El modelo DZ-900 / T proporciona una soldadura fiable de un paquete debido al uso de dos barras de soldadura para el sellado. Las barras son perpendiculares en ángulo entre sí (en forma de L),

El tamaño de trabajo de la cámara es de 520 * 780 * 190 mm.

Una soldadura resistente de 10 mm garantiza la integridad del envase.

Este dispositivo será una buena opción para diversas industrias, restaurantes y plantas de procesamiento de alimentos.

Los productos envasados al vacío tienen una presentación atractiva y su vida útil aumenta significativamente.



CÓDIGO	MODELO	CÁMARA(mm.)	SOLDADURA
1831	DZ-900T	906x556x190	520 780

POTENCIA	MEDIDAS	PESO	PRECIO
1,8 Kw.220V	986x670x504	245 Kg.	4.320

MODELO	PRECIO
OPCIÓN GAS INERTE	+475

MEJOR RESULTADO

Se utilizan gases para el envasado al vacío de ciertos productos que por su estructura no soportan la fuerza que ejerce el vacío total.

En el envasado con atmósfera controlada se reemplaza el aire con una mezcla de gases que compensan la presión atmosférica dentro del envase con la del exterior (Presión ambiente),esto evita que el producto se aplaste.

TARIFA 2023

 EUTRON



SERIES DZ CON MUEBLE

ENVASADORAS DE SOBRESUELO DE GRAN CAPACIDAD DZ-900T Y DZ-1100/2L

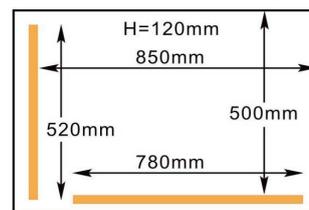
220 Volt/50Hz

ENVASADO

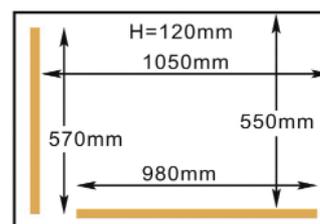
Opción:
Bomba Buch



MEDIDAS CAMARA DZ-900/2L



MEDIDAS CAMARA DZ-1100/2L



CÓDIGO	MODELO	CÁMARA(mm.)	GAS	POTENCIA	BOMBA	PESO	MEDIDAS	PRECIO
1837	DZ-900/2L	906x606x190	NO	1,8 Kw.	2 X (XD-020)	245 Kg.	986x720x1005	5.495
1837G	DZ-900/2LG	906x606x190	SI	1,8Kw.	2 X (XD-020)	245 Kg.	986x720x1005	5.970
1839	DZ-1100/2L	1106x606x190	NO	1,8Kw.	2 X (XD-020)	260 Kg.	1186x720x1005	6.088
1839G	DZ-1100/2LG	1106x606x190	SI	1,8Kw.	2 X (XD-020)	260 Kg.	1186x720x1005	6.563

MEJOR RESULTADO

Se utilizan gases para el envasado al vacío de ciertos productos que por su estructura no soportan la fuerza que ejerce el vacío total.

En el envasado con atmósfera controlada se reemplaza el aire con una mezcla de gases que compensan la presión atmosférica dentro del envase con la del exterior (Presión ambiente), esto evita que el producto se aplaste.



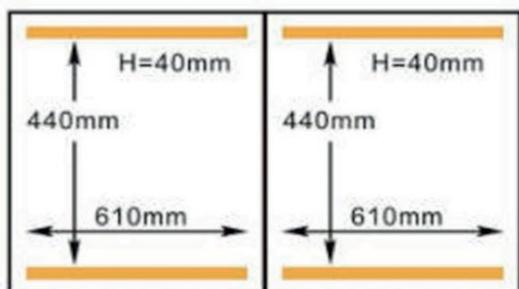
ENVASADORA DE SOBREMESA DZ

ENVASADORAS DE SOBRESUELO
DE GRAN CAPACIDAD HVC-610S/2A-G

380V-III/50Hz

ENVASADORA DE GRAN PRODUCCIÓN
CON TAPA BASCULANTE,
DOBLE CÁMARA
4 BARRAS DE SOLDADURA DE 610MM. DE GRAN CAPACIDAD

Opción:
Bomba Buch



CADA CAMPANA TIENE
2 BARRAS DE SOLDADURA DE 610 mm.



CÓDIGO	MODELO	CÁMARA(mm.)	GAS	POTENCIA	BOMBA	PESO	MEDIDAS	PRECIO
1841	HVC-610S/2A	720X550X160	NO	1Kw.	2 X (XD-020)	240 Kg.	1485×735×940	6.985
1841G	HVC-610S/2AG	1720X550X160	SI	1Kw.	2 X (XD-020)	240 Kg.	1485×735×940	7.190

MEJOR RESULTADO

Se utilizan gases para el envasado al vacío de ciertos productos que por su estructura no soportan la fuerza que ejerce el vacío total.

En el envasado con atmósfera controlada se reemplaza el aire con una mezcla de gases que compensan la presión atmosférica dentro del envase con la del exterior (Presión ambiente), esto evita que el producto se aplaste.

TARIFA 2023

 EUTRON



MARINADORA

MÁQUINA MARINADORA AL VACÍO MT-60 220 Volt/50Hz

Equipo para proceso de marinado de tus alimentos. Fabricados en acero inoxidable de grado alimenticio y bombas de vacío de gran capacidad, permiten un marinado de gran capacidad y uniforme de todo tipo de carnes y mariscos de forma rápida

Estructura en tubular de acero inoxidable AISI304.

Cuba de acero inoxidable de 320 mm giratoria con compuerta de seguridad.

Velocidad del motor: 27 rpm / min.

Potencia de vacío: 150 vatios.

Marca de la bomba de vacío: Feiyue.

3 velocidades:

Rápida: roaming 8 segundos y parada 5 segundos.

Media: roaming 5 segundos y parada 5 segundos.

Lenta: roaming 3 segundos y parada 5 segundos.

Con dispositivo de ajuste del temporizador.



Bowl capacity: 50L.
Quantity of flour: 18kg.
Capacidad del bolw: 50L.
Cantidad de harina: 18kg.

CÓDIGO	MODELO	POTENCIA	PRODUCCIÓN	PESO	MEDIDAS	PRECIO
1799	MT-60	0,2Kw.	490Kg/hora	105Kg.	890x490x1000	1.312,50

MEJOR RESULTADO

El proceso de marinado normal, es un proceso que puede llevar mucho tiempo (horas o días). En segundo lugar, dependiendo del tamaño de la pieza, el marinado puede no llegar a su centro. El marinado al vacío la pieza tiende a expandirse abriendo poros y facilitando con ello el proceso de intercambio por ósmosis. Lo que antes necesitaba todo una noche en la nevera y con resultados regulares, ahora se consigue en menos de una hora, y con un mayor nivel de penetración de la salsa



CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS

Maquina de envasado skin Semi-automatca
La perfecta solución del envasado

220 Volt/50Hz

Panel de control digital

Dispone de una bomba de vacío XD-008 de 10m³/h

Posibilidad de envasar varios contenedores más pequeños en un ciclo

La máquina manual para el envasado en piel de alimentos en envases DVP-240ST es adecuada para el envasado en piel de una amplia gama de productos como pescado fresco (entero, filetes, chuletas), carne (en trozos, con espinas, sin espinas), embutidos, queso, etc.

El modelo DVP-240ST tiene una cámara y una potente bomba de vacío con una capacidad de 10m³/h.

Esta máquina compacta y económica es adecuada para tiendas de alimentos, carnicerías, así como para pequeños talleres de procesamiento de alimentos. Gracias al panel de control digital, los parámetros en la propia máquina se pueden ajustar de manera muy fácil y rápida según el tipo de producto.



En la fabricación de este tipo de envasado se puede utilizar hasta un 75% menos de plástico

Max. width of rolled film(mm) 360
Max. diameter of rolled film(mm) 200

Dimensiones máximas de la barqueta 275x194mm

CÓDIGO	MODELO	CÁMARA(mm.)	SOLDADURA	POTENCIA	PESO	MEDIDAS	PRECIO
1812	DVP-240	425*315*70	1x260	2 KW.	69 Kg.	655x435x465.	5.443



CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS

TERMOSELLADORAS DE BARQUETAS

220 Volt/50Hz

ENVASADO

Hecho de acero inoxidable

Sistema de control de temperatura digital

Sellado manual de Film

Corte automático del exceso de film

Adecuado para tiendas de alimentos, restaurantes, catering, cantinas, pequeños talleres para la producción y procesamiento de alimentos.

Estructura en acero inoxidable, por lo que la máquina es adecuada para envasar alimentos como carne fresca y seca, frutas, verduras, queso, comidas preparadas, pasteles, etc. La máquina tiene un sistema de control de temperatura digital con una soldadura fuerte y perfecta.



CÓDIGO	MODELO	PROFUNDIDAD MAXIMA(mm.)	DIMENSION MOLDE	POTENCIA	PESO	MEDIDAS	PRECIO
1817	HVS-175	110	173 x 123	0,5 KW.	7 Kg.	380x175x210	747
1818	HVS-225	110	205x135	0,5 KW.	8,6 Kg.	440x208x215	814



CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS

SOLDADORA DE BOLSAS MANUAL

220 Volt/50Hz

Máquina muy utilizada en tiendas de golosinas, papelerías, y para embolsar tornillería y piezas de recambio. Utilizada para realizar el sellado Térmico de las bolsas de forma manual.

Trabaja con bolsas de plástico de hasta 400 mm de ancho.

Tiempo de soldadura regulable de 0,2 a 1,5 segundos.

Increíble relación calidad/precio.

Fabricada en metal. Resistente y duradera.

Máquina cerradora fabricada según normas CE.



PFS300C



HI600



FRE450

PFS500C

MODELO	CUCHILLA	SOLDADURA	POTENCIA	MEDIDAS	PRECIO
PFS300C	SI	3x300 mm.	400w.220V	450X850X180	98
PFS500C	SI	3x500 mm.	750w.220V	620X850X180	191
HI600	SI	2x600 mm.	800w.220V	870X300X180	232
FRE450	SI	4x450 mm.	1250w.220V	550X540X880	345

CIERRABOLSAS MANUAL

Este dispensador cierrabolsas es útil para negocios y empresas que funcionen por ejemplo productos a granel, tipo patatas fritas, frutos secos, chucherías.... que ellos envasen antes de ponerlo a disposición del cliente o una que el cliente ya ha llenado la bolsa. Su funcionamiento es el sellado o cierre de bolsas mediante una cinta adhesiva.

Su funcionamiento consiste únicamente en cerrar la parte superior de la bolsa haciendo un rulo y pasar este por el cierrabolsas, para que este le pegue una cinta adhesiva.

Incluye cuatro pequeñas láminas de cinta adhesiva de doble cara para pegar el dispensador a la superficie, quedando así sujeto y facilitando la labor de cierre de la bolsa.

No incluye cinta adhesiva. El ancho de la cinta no debe superar 12 mm.

Eje de 75 mm (3").

Dimensiones del dispensador (ancho x alto x profundidad): 21,5 x 14,5 x 6,9 cm (aprox.)



PACK DE 24 CINTAS CIERRABOLSAS

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	PRECIO
E3	Máquina cierrabolsas ABS	23
E3S	Máquina cierrabolsas INOX.	28

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	PRECIO
2255	Cinta Rosa	68
2256	Cinta Celeste	68
2257	Cinta Blanca	68
2258	Cinta Verde	68

* Nota: Características técnicas sujetas a variaciones sin previo aviso.

* La productividad depende de la tipología de la bolsa a cerrar.

TARIFA 2023

EUTRON



CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS

ENVASADO CON BOLSAS PARA VACÍO

BOLSAS PARA VACÍO DE 90 MICRAS

CÓDIGO	DIMENSIONES (mm.)	PRECIO (100 Uds)
V13545	135X450	110
V13560	133X600	150
V13380	133X800	200
V1520	150X200	57
V1525	150X250	70
V1635	165X350	105
V1725	170X250	80
V2030	200X300	113
V2035	200X350	132
V2040	200X400	150
V2045	200X450	169
V2535	250X350	165
V2545	250X450	204
V2570	250X700	329
V3030	300X300	169
V3040	300X400	225
V3550	350X500	329
V4060	400X600	450
V5050	500X500	469
V5070	500X700	657

- Las bolsas para envasar al vacío se utilizan como sistema de conservación de alimentos crudos, semipreparados o cocinados, en la ausencia de oxígeno dentro de las bolsas de vacío se impide el desarrollo de bacterias que producen la putrefacción del alimento. dadura neumática.
- Panel de control digital.
- Fácil mantenimiento.

BOLSAS PARA VACÍO GOFRADAS

CÓDIGO	DIMENSIONES (mm.)	PRECIO (100 Uds)
V2030G	200X300	
V2535G	250X350	
V3040G	300X400	

Bolsas alargadas y de un ancho adecuado para este tipo de producto.



TAPAS LONCHEADO PLATA/PLATA
Tapas para el soporte de chacinas y carnes al corte.



BOLSAS PARA VACÍO MAS GRUESAS 120 MICRAS

CÓDIGO	DIMENSIONES (mm.)	PRECIO (100 Uds)
120V1345	133X450	
120V1360	133X600	

BOLSAS PARA VACÍO MAS GRUESAS 150 MICRAS

CÓDIGO	DIMENSIONES (mm.)	PRECIO (100 Uds)
150V1725	170X250	
150V2045	200X450	
150V2545	250X450	

CÓDIGO	DIMENSIONES (mm.)	PRECIO (100 Uds)
Pla 140	140x195	
Pla 170	170x240	

OTRAS MEDIDAS CONSULTAR • TODOS LOS PRECIOS SON POR MILLAR
SE SIRVEN EN PAQUETES DE 100 BOLSAS • PEDIDO MINIMO 1 PAQUETE DE 100 BOLSAS



CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS

ENVOLVEDORA MANUAL TW PARA ENVASADO EN BARQUETA



220 Volt/50Hz

- Envolvedora manual de sobremesa
 Ideal para pequeños comercios.
 Corte de film con resistencia
 Plancha de calor para sellado antiadherente con regulación de temperatura.
 Interruptor ON/Off para Placa de Calor.
 Interruptor ON/Off para Resistencia de corte.
 Construcción en Acero Inoxidable.
 • AC 220V



MODELO	CÓDIGO	POTENCIA	PESO	DIMENSIONES	PRECIO
TW-450E	1815	300 W.	6,5	610x470x120	216
TW-550E	1816	450 W.	7,5	610x570x120	340

BANDEJAS DE POLIESTILENO EXPANDIDO PARA ENVASADO EN BARQUETA

CÓDIGO	DIMENSIONES	PRECIO
B70	135x180x25	
B79	135x225x38	
B80	135x225x25	
B85	210x155x25	
B86	210x155x35	
B89	180x255x38	
B90	180x255x25	



Bandejas de poliestireno expandido blancas para el envasado con nuestras envolvedoras de film TW-450E y TW-550E.
 El envasado bandejas de poliestireno y film de P.V.C, es muy apropiado para envasar carnes, embutidos, verduras, frutas pescados, etc.

Envase pensado para un solo uso.

FILM EXTENSIBLE PARA ENVASADO EN BARQUETA

El film estirable o extensible de PVC para el envasado en bandejas de poliestireno blancas mediante nuestras envolvedoras de film TW-450E y TW-550E.

El tipo de envasado que se realiza con estas bobinas no es un envasado al vacío.

Es un envasado donde se protege únicamente el producto o envase con el film evitando su contacto con el aire y el ambiente.



CÓDIGO	DIMENSIONES (mm.)	UNIDADES /CAJA	PRECIO
675	40 x 1500	1	
675P	40 x 500	4	
676	45 x 1500	1	
674	60 x 1500	1	

El envasado en bandejas de poliestireno blancas y film estirable es la forma perfecta de envolver para mantener la mercancía y los productos protegidos de suciedad y humedad.

PESAJE Y CONTROL
WEIGHING AND CONTROL
Pesée et Contrôle





PESAJE Y CONTROL

BALANZAS Y BÁSCULAS

Productos para el pesado, etiquetado y facturación en su negocio.

BALANZA SOLO PESO PARA CONTROL DE PESO PD6 LED.

- Carcasa en ABS.
- Resolución de 6000 divisiones.
- Plato en acero inoxidable.
- Protección IP52.
- Protección contra sobrecargas.
- 4 pies regulables en altura.
- Nivel burbuja.
- Incluido.
- Alimentación a red con adaptador AC/DC 100-240Vac 50-60Hz.
- Temperatura de funcionamiento: 0°C +30°C.
- 3 pilas AA (no incluidas).
- Desconexión automática.

FUNCIONES:

- Tara.
- Función de límites.

TIPO DE DISPLAY:

- Opción LED (260555).



PD6LED

MODELO	CÓDIGO	CAPACIDAD (Kg.)	FRACCIÓN (gr.)	DIMENSIONES PLATO (mm.)	DIMENSIONES Embalaje(mm.)	PRECIO
PD6LED	260555	6	1	176x176	130x310x245	98,00

Gama TouchScale XS

TouchScale XS 201

Balanza mostrador doble cuerpo con impresora



CAPACIDADES

6 kg / 2 gr
15 kg / 5 gr
30 kg / 10 gr
Multi-intervalo 6-15 kg / 2-5 gr
Multi-intervalo 15-30 kg / 5-10 gr

osmarc.es



Pantalla trasera
9 pulgadas

Características

- Balanza táctil con pantalla HDMI de 15 pulgadas.
- Pantalla trasera en formato panorámico de 9 pulgadas.
- Impresora térmica de alta velocidad y contraste.
- Microprocesador ARM V7 de 4 núcleos 1,4Ghz
- 1GB RAM LPDDR2
- Almacenamiento 32 GB microSD
- Comunicaciones: Ethernet (RJ45).
- Conectividad: 3 x USB 2.0
- Blindaje metrológico. El dispositivo de peso tiene blindaje independiente pudiendo realizar cualquier reparación sin rotura de precinto metrológico.
- Placa concentradora de periféricos EPIScale diseñada por Grupo Epelsa.
- Salida de cajón estándar RJ-11 (portamonedas).
- Sistema operativo Linux
- Gestor de bases de datos MySQL
- Publicidad en carrusel de imágenes con completo control de visualización.
- Normativa europea de etiquetado (1169/2011).
- Multifunción: modos venta, envasado y autoservicio.
- Códigos de barras: EAN8, EAN13 Y CODE128
- Multiidioma
- Red de balanzas (hasta 200 equipos usando Net ID's)
- 14 vendedores por departamento.
- 12 familias en pantalla e ilimitados artículos por familia.
- Imágenes por producto, familia, vendedor, etc.
- Copia / restauración de bases de datos.
- Amplia gestión de totales de ventas y listados de datos.
- Factura simplificada (IVAs, clientes, formas de pago, etc.)
- Menús de configuración, programación altamente intuitivos.
- Logos en tiques / etiquetas.
- Ordenación dinámica de productos en pantalla.
- Peso Neto: 11,8 kg. / Embalado: 15,9 kg.
- Dimensiones embalaje: 44 x 53 x 68 cm.

Impresora

Impresora térmica con capacidad de impresión grafica de alta velocidad para tique de 60mm.



Fácil cambio de rollo de papel



Opciones

Plato hondo en acero inoxidable.



BALANZA COMERCIAL PARA ETIQUETAS

BALANZA COMERCIAL JUPITER

La Gama de balanzas JÚPITER combina un diseño atractivo y funcional con un potente hardware basado en microprocesadores de última generación que permiten unas comunicaciones TCP/IP sólidas y estables entre todos los equipos de la red. Esta balanza cuenta con unas prestaciones funcionales pensadas y adaptadas al pequeño y mediano comercio, resultando en una opción calidad-precio más rentable pero sin perder la potencialidad y flexibilidad de un gran sistema.

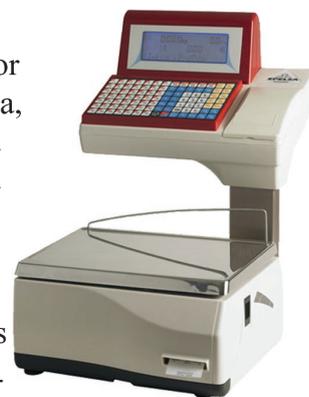
Júpiter 10 RL

Balanza sobre mostrador con etiquetadora térmica, reposición automática a cero, tecla de puesta a cero, posibilidad de impresión inferior a la carga mínima conforme a las normas de calibración.



Jupiter 20RL

Balanza sobre mostrador con etiquetadora térmica, reposición automática a cero, tecla de puesta a cero, posibilidad de impresión inferior a la carga mínima conforme a las normas de calibración.



MODELO	CÓDIGO	CAPACIDAD (Kg.)	FRACCIÓN (gr.)	DIMENSIONES PLATO (mm.)	DIMENSIONES (mm.)
Jupiter 10 RL	0907	15	5	390x370	390x520x185
Jupiter 20 RL	0909	15	5	350x225	360x450x600

BALANZA COMERCIAL MARTE

Versatilidad al mejor precio.

- Balanza sobre mostrador de bajo consumo, interconectada y con impresora térmica para tique o etiqueta.
- Batería interna de gran autonomía, salida cajón portamonedas, conexión a ordenador y display LCD de alto contraste.
- Teclado de recorrido mecánico con tecla tipo cherry.
- Venta o envasado.
- Modos de trabajo: Red / Local
- RED: interconexión hasta 8 balanzas.
- Venta en tiquet, envasado o envasado automático.

Opción columna para balanzas Marte



Marte 10 V4 ILC

MODELO	CÓDIGO	CAPACIDAD (Kg.)	FRACCIÓN (gr.)	DIMENSIONES PLATO (mm.)	DIMENSIONES (mm.)
Marte 10 V4 ILC	0903	15/30	5/10	330x250	350x400x140

ACCESORIOS

Columna Visor
Platón hondo

BÁSCULA INDUSTRIAL TMN DE METROLOGÍA LEGAL

PLATAFORMAS MONOCÉLULAS CON VISOR

- Plataforma de estructura tubular en acero pintado, con plato en acero inoxidable y columna en acero inoxidable.
- Célula en aluminio con protección IP65.
- Columna con base de fijación de acero pintado (modelo P447 mm).
- 4 pies regulables en altura hasta un aumento de 13 mm.
- Longitud cable plataforma-visor: 1200 mm (hasta 1370 mm, según modelo).
- Certificación CE.
- Homologación a 3000 divisiones OIML clase III.
- Indicador en ABS, modelo BR16.
- Protección IP54.
- Teclado impermeable con 6 teclas de funciones y teclas de apagado/encendido.
- Pantalla LCD retroiluminada de gran dimensión con 6 dígitos de 40 mm.
- Retroiluminación del display con tres modos: automática, activada y desactivada.
- Soporte ABS para columna.
- Incluye orificios de anclaje mural.
- Temperatura de funcionamiento: -10°C $+40^{\circ}\text{C}$.
- Alimentación a red con adaptador AC/DC 240Vac 50Hz.
- Batería recargable 6V/4Ah.
- Duración batería con retroiluminación activada: 80 horas aprox.
- Duración batería con retroiluminación desactivada: 320 horas aprox.
- Unidades kg o t o g (a escoger en el momento de pedido).
- Rango unitario/ Multi rango (a escoger en el momento de pedido).
- Desconexión automática (configuración de tiempo deseada de 1 a 99 minutos).



MODELO	CÓDIGO	CAPACIDAD (Kg.)	FRACCIÓN (gr.)	DIMENSIONES PLATO (mm.)	P.V.P.
BASC TMN 30 P	260659	30	10	350x450	380
BASC TMN 60 P	260660	60	20	350x450	380
BASC TMN 150 P	260661	150	100	350x450	380
BASC TMN 60 M	260662	60	20	400x500	380
BASC TMN 150 M	260663	150	50	400x500	390
BASC TMN 300 M	260664	300	100	400x500	390
BASC TMN 150 G	260665	150	50	500x600	630
BASC TMN 300 G	260666	300	100	500x600	630
BASC TMN 300 Z	260667	300	100	600x800	710
BASC TMN 600 Z	260668	600	200	600x800	920

ACCESORIOS	REFERENCIA	CÓDIGO	P.V.P.
Verificación CE	GCE	900017	60

BÁSCULA INDUSTRIAL TMZ

PLATAFORMAS MONOCÉLULAS CON VISOR DE CONTROL INTERNO

- Plataforma de estructura tubular en acero pintado, con plato de acero inoxidable y columna en acero inoxidable.
- Célula de aluminio con protección IP65.
- Columna de 649 mm con base de fijación de acero pintado (Modelo P447 mm).
- 4 pies regulables en altura hasta un aumento de 13 mm.
- Longitud cable plataforma-visor: 1200 mm (hasta 1370 mm, según modelo).
- Indicador en ABS, modelo BR15.
- Protección IP54.
- Teclado impermeable con 5 teclas de funciones y teclas de apagado/encendido.
- Display LCD retro iluminado con 6 dígitos de 30 mm.
- Retroiluminación del display con tres modos: automática, activa y desactivada.
- Soporte ABS para columna.
- Incluye orificios de anclaje mural.
- Temperatura de funcionamiento: -10°C +40°C.
- Alimentación a red con adaptador AC/DC 240Vac 50Hz.
- Batería recargable 6V/4Ah.
- Consumo batería con retroiluminación activada: 120 horas aprox.
- Consumo batería con retroiluminación desactivada: 160 horas aprox.
- Gravedad configurable.
- Unit 1 a elegir entre off, kg, t y g; Unit 2 a elegir entre off, lb, lboz; Unit 3 a elegir entre off, Taiwan Jin, CA o VISS.
- Salida RS232. Envío de datos con formato PC e impresora.
- Rango unitario / Multi rango / Multi intervalo.
- Auto desconexión automática (con configuración de tiempo deseada de 1 a 99 minutos).



MODELO	CÓDIGO	CAPACIDAD (Kg.)	FRACCIÓN (gr.)	DIMENSIONES PLATO (mm.)	P.V.P.
BASC TMZ 30 P	260585	30	5	450x350	295
BASC TMZ 60 P	260590	60	10	450x350	295
BASC TMZ 150 P	260584	150	50	450x350	295
BASC TMZ 60 M	260589	60	10	500x400	330
BASC TMZ 150 M	260583	150	20	500x400	330
BASC TMZ 300 M	260587	300	50	500x400	330
BASC TMZ 150 G	260582	150	20	600x500	465
BASC TMZ 300 G	260586	300	50	600x500	465
BASC TMZ 300 Z	260588	300	50	800x600	615
BASC TMZ 600 Z	260591	600	100	800x600	615

ACCESORIOS	REFERENCIA	CÓDIGO	P.V.P.
Adaptador de soporte columna a pared	ASP	900016	50

PLATAFORMA INDUSTRIAL DE 4 CÉLULAS

No válida para metrología legal. USO INTERNO

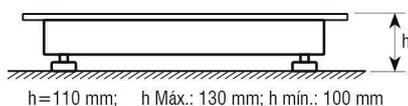
- Plataforma de 4 células.
- No válida para metrología legal. USO INTERNO.
- Instalación sobresuelo.
- Chapa lagrimada de 5mm de espesor.
- Estructura en acero y chapa superior lagrimada.
- Esmaltada en color negro.
- Células de carga de acero niquelado, IP66.
- Caja suma en ABS, protección IP66.
- Pies regulables en altura.
- Salida de 5 metros de cable incluido.



BR15

Indicador peso-tara
Operativa intuitiva y sencilla
con un diseño moderno

Incluido



Rampa de acceso



Placas de anclaje



Columna en acero pintado

MODELO	CÓDIGO	CAPACIDAD (Kg.)	FRACCIÓN (gr.)	DIMENSIONES PLATO (mm.)	P.V.P.
MMX15001	260402	1500	500	1500x1200	1.250
MMX15003	260710	3000	1000	1500x1200	1.250
MMX15001	260711	1500	500	1500x1500	1.380
MMX15003	260712	3000	1000	1500x1500	1.380

ACCESORIOS	CÓDIGO	P.V.P.
Columna en acero pintado	910134	267
Placas de anclaje	270165	99
Rampa de acceso de 1.200 mm	910047	460
Rampa de acceso de 1.500 mm	910048	555

TARIFA 2023

 EUTRON

GANCHO PESADOR UCS

GANCHO PESADOR DE CONTROL INTERNO

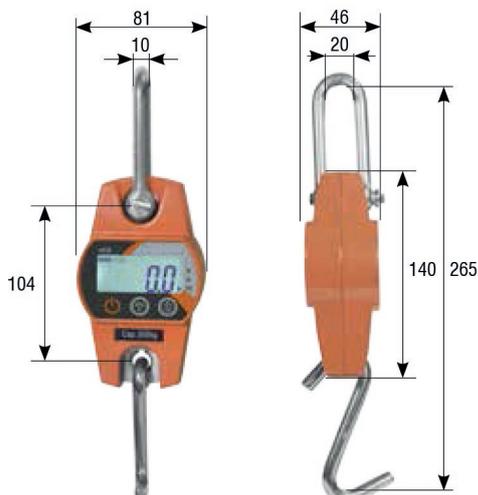
- Gancho pesador con carcasa de aluminio, muy ligero y preciso de 30 kg a 300 kg.
- Extra-ligero y de tamaño reducido, fácil de transportar a cualquier sitio, ideal para traerlo siempre encima.
- Gancho pesador.
- Carcasa en fundición de aluminio.
- Pantalla LCD retro iluminada con dígitos de 18 mm.
- Teclas seleccionables OFF (5, 15, 30 o 60 segundos) u ON.
- Unidades: kg, lb, N.
- Alimentación con 3 pilas tipo AA 1,5 V (no incluidas).
- Temperatura de funcionamiento: 0°C +40°C.
- Indicación de nivel de batería.
- Auto desconexión seleccionable en 5, 15, 30 o 60 minutos.



FUNCIONES:

- Función HOLD
- Tara
- Cero
- Auto cero y cero manual configurable

MEDIDAS (mm):



MODELO	CÓDIGO	CAPACIDAD (Kg.)	FRACCIÓN (gr.)	DIMENSIONES Embalaje (mm.)	P.V.P.
UCS 30	260428	30	10	185x175x55	118
UCS 150	260429	150	50	185x175x55	118
UCS 300	260430	300	100	185x175x55	118

PACK TPV SAM4S TITAN S260

- Nuevo Pack TPV Profesional compuesto por tpv + impresora Giant + cajón + S.O. Windows.



TPV SAM4S TITAN S260

- CPU: Intel N3160 2,24GHz
- RAM: 2GB DDR3 (Max. 8GB)
- SSD: 60GB
- 4 puertos USB 2.0
- 2 puertos USB 3.0
- Pantalla táctil resistiva ELO de 5 hilos
- Resolución 1024x768
- Compatible con Windows y Linux
- Incluye fuente de alimentación externa.



IMPRESORA GIANT100

- Impresora térmica de 80 mm., con autocorte.
- Velocidad de impresión: 250 mm/sg.
- Compacta.
- Puertos: USB, SERIE Y ETHERNET.
- Sistema Térmico.
- Conexión a cajón de dinero.



SOFTWARE TPV'S

- Software IAVANZA.



DESCRIPCIÓN

- HOSTELERIA BASICO
- HOSTELERIA PROFESIONAL
- HOSTELERIA MODULO TABLET
- APLICACIÓN PARA COMERCIO
- SISTEMA OPERATIVO WINDOWS 7

INSTALACIONES CON COMANDERAS TIPO TABLET

TABLET

Lenovo TAB 2 A7-10 7" 8GB



ANTENA UBIQUITI

- Estándar Wi-Fi: 802.11 b/g/n
- Banda de frecuencia: 2.4 GHz
- Velocidad máxima: 300 Mbps
- Máxima potencia de transmisión TX: 20 dBm
- Alcance: 122 m



ROUTER

TP-LINK TL-SG1005D



PESAJE Y CONTROL ACCESORIOS

Productos para el pesado, etiquetado y facturación en su negocio.



El modelo CashGuard más compacto.

Es la caja registradora automática más pequeña, formada por solamente una unidad.

Dispone de un alimentador de monedas automático en el que el cliente se encarga de introducir las con facilidad.

CashGuard Compact es perfecto para restaurantes, farmacias, panaderías y tiendas de retail donde el espacio es limitado, pero donde se necesita una alta velocidad de transacción durante las horas punta del negocio.



Ventajas del sistema CashGuard Compact



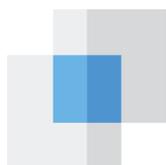
Para tener siempre la caja cuadrada, lo que se cobra se cobra.



Podrás gestionar los inventarios de efectivo en tiempo real



Reduce el tiempo de gestión del efectivo a la apertura y cierre



Un sistema integrable con cualquier software del mercado



Mayor productividad y se paga con los ahorros que genera.



La mejor solución de gestión de efectivo del mercado

PESAJE Y CONTROL ACCESORIOS

Productos para el pesado, etiquetado y facturación en su negocio.



ESCÁNER LÁSER INALÁMBRICO USB CT007X

- Velocidad de exploración: 100 veces / s
- Tipos de códigos de barras de apoyo: Código 25 (intercalado 2 de 5), código 25 (no entrelazado 2 de 5), código 28, código 93, código EAN-3, EAN-8, isbn / issn, código 39, codabar , Ms / piessey, uk / plessey, UCC / EAN28, etc.
- Distancia de lectura: 6-30 cm.



MODELO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN
CT007X	0348	Lector de código de barras de 2,4 GHz

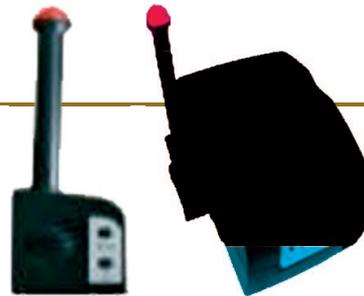
SALICRU HOME SPS-600

MODELO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN
SPS-600	0349	SAI Off-Line 600VA / 300W.



AVISADOR ACÚSTICO Y OPTICO

- Luz y Sonido configurable
- Se conecta al Puerto de Apertura de Cajón.
- Compatible con cualquier Impresora.



CÓDIGO

0348

CAJONES DE COBRO

- Gaveta y monedero extraíbles. con 8 Monederos y 4 Billeteros.
- Medidas 410 x 410 x 99 mm.
- Pisabilletes Metálicos.- Color Negro.



MODELO	CÓDIGO	CARACTERÍSTICA
CAJÓN MANUAL M-41	0311	Botón en Frontal Derecha
CAJÓN ELÉCTRICO S-41	0312	Conector RJ11 24 voltios
CAJÓN ELÉCTRICO SFT-2000	0310	Conector RJ11 24 voltios

* El Modelo SFT-200 Incluye Tapa para transporte de gaveta con cerradura.

ETIQUETADO Y CODIFICACIÓN GODEX G300 / G330

- La G300 está diseñada para imprimir en todo tipo de aplicaciones de etiquetado en volúmenes pequeños o medianos.
- Opciones & Accesorios.
- Interfaces USB + Paralelo.
- Soporte externo para rollos de hasta 10”(250 mm) de diámetro.
- Rebobinador externo.

GODEX
AUTHORIZED RESELLER



ENVASADO

MOD.	CÓD.	TIPO DE IMPRESIÓN	RESOLUC. (dpi)	VELOCIDAD	ANCHO IMPRESIÓN	MEMORIA	SOFTWARE	ETIQ. DÍA
GE300	0509	Transf. Térmica	203	127 mm/s	108 mm.	8MB Flash+16MB SDRAM	QLabel-IV	500 aprox.
GE330	0510	Transf. Térmica	300	100 mm/s	105,7 mm.	8MB Flash+16MB SDRAM	QLabel-IV	500 aprox.

ETIQUETADO Y CODIFICACIÓN GODEX G500 / G530

- Impresora de etiquetas de producción media Godex G500.
- Ancho de 108mm. USB, Ethernet y Serie. 203 ppp.
- Opciones & Accesorios.
- Módulo cortador.
- Módulo despegador de etiqueta.
- Soporte externo para rollos de hasta 10” (250 mm) de diámetro.
- Rebobinador externo.

GODEX
AUTHORIZED RESELLER



MOD.	CÓD.	TIPO DE IMPRESIÓN	RESOLUC. (dpi)	VELOCIDAD	ANCHO IMPRESIÓN	MEMORIA	SOFTWARE	ETIQ. DÍA
G500	0511	Transf. Térmica	203	127 mm/s	104 mm.	8MB Flash+16MB SDRAM	QLabel-IV	1000 aprox.
G530	0512	Transf. Térmica	300	100 mm/s	104 mm.	8MB Flash+16MB SDRAM	QLabel-IV	1000 aprox.

ETIQUETADO Y CODIFICACIÓN GODEX EZ2250I / 2350I

- Triple emulación con selección automática
- Conexiones: USB, RS232 y Ethernet
- USB Host: permite conectar un teclado para su uso
- Rebobinador Interno (opcional): **199 €**
- Botón de calibrado automático de la etiqueta
- Opciones & Accesorios
- Módulo cortador
- Módulo despegador de etiqueta + rebobinador interno del papel soporte
- Interfaz Paralelo Centronics (36 pins)
- Interfaz para aplicador (1 entrada, 3 salidas, 500mA @ 5V)
- Soporte externo para rollos de hasta 10” (250 mm) de diámetro
- Rebobinador externo



Pantalla en color y panel de control para una configuración rápida e intuitiva



Estructura metálica, tanto la carcasa como el mecanismo de impresión



Ajuste automático del ribbon con bobinado interno o externo



Interface USB Host que permite el funcionamiento autónomo, sin necesidad de PC

MOD.	CÓD.	TIPO DE IMPRESIÓN	RESOLUC. (dpi)	VELOCIDAD	ANCHO IMPRESIÓN	MEMORIA	SOFTWARE	ETIQ. DÍA
EZ2250i	0517	Transf. Térmica	203	177 mm/s	104 mm.	8MB Flash+16MB SDRAM	GoLabel	4000 aprox.
EZ2350i	0518	Transf. Térmica	300	177 mm/s	104 mm.	8MB Flash+16MB SDRAM	GoLabel	4000 aprox.

REBOBINADOR DE ETIQUETAS GODEX T10

- Ancho de etiqueta hasta 120 mm. Velocidad de 300 mm/seg.
- Selector de sentido de giro.
- Adaptador para mandriles de 1", 1,5" y 3".
- Diámetro de bobina hasta 200 mm.

GODEX
AUTHORIZED RESELLER

MODELO	CÓDIGO
T10	0531



REBOBINADOR DE ETIQUETAS GODEX T20

- Ancho de etiqueta hasta 177 mm. Velocidad de 300 mm/seg.
- Selector de sentido de giro.
- Adaptador para mandriles de 1", 1,5" y 3".
- Diámetro de bobina hasta 150 mm.

NUEVO

MODELO	CÓDIGO
T20	0530



APLICADORES MANUALES DE ETIQUETAS TOXA



REFERENCIA	0701	0702	0703	0704	0705
MODELO	APN-30	APN-60	APF-60	APN-100	APF-100
ANCHO ETIQUETA (mm.)	20 a 30	25 a 60	20 a 60	50 a 10	20 a 10
ALTO ETIQUETA (mm.)	18 a 60	18 a 60	20 a 60	18 a 60	20 a 60

ETIQUETAS TÉRMICAS DE IMPORTACIÓN



CÓDIGO	MEDIDAS	ETIQUETAS ROLLO	ROLLOS CAJA
0730	60X90 ECO	250	40
0731	60X90 TOP	250	40
0735	57X60ECO	350	40
0736	57X60 TOP	350	40
0737	57X45 ECO	400	50
0738	57X45 TOP	400	50
0739	57X90ECO	250	40

ETIQUETADORAS MANUALES

MODELO OPEN

MODELO	CÓDIGO
OPEN C-6	0710
OPEN C-6	0711
OPEN S-16	0712



MODELO JOLLY

MODELO	CÓDIGO
JOLLY S-6	0713
JOLLY S-16	0714



ETIQUETA MANUAL

CÓDIGO	DESCRIP. MEDIDA
422212BS	22X12 Blanca
422212FNPVP	22X12 Fluor P.V.P.
422212FN	22X12 Fluor
402612BS	26X12 Blanca
402612BP	26X12 Blanca P.V.P.
402612F	26X12 FLUOR
402612FP	26X12 FLUOR P.V.P.
402616BS	26X16 Blanca
402616BP	26X16 Blanca P.V.P.
402616F	26X16 FLUOR
402616FP	26X16 FLUOR P.V.P.
402616L	26X16 Blanca Lote.

osm



MAQUINARIA PARA CHURRERIAS

EF SERIES
ELECTRIC FRYERS
*Friteuses
Électriques Série EF*

DOSIFICADORA AUTOMÁTICA (CE)

Máquina dosificadora automática con pedal y variador. Dosificadora automática de porras . Fabricada en acero inoxidable 304 con acabado en brillo. Maquinaria de accionamiento automático, mediante interruptor de pedal, poniendo en movimiento el motor-reductor e impulsando la masa a través de un eje salomónico con estator.

La regulación del caudal se realiza mediante el variador de velocidad, controlando de esta manera la cantidad de fluido de masa que se verterá en la freidora. Primera Dosificadora del mercado con corte automático programado y retroceso para descompresión de masa de forma también automática.

Facilidad de limpieza, sin necesidad de desmontar nada ya que incorpora selector de retroceso, pudiendo succionar agua tanto hacia delante como hacia atrás pudiendo estar completamente limpia en apenas unos minutos. Dicho selector sirve también para evitar el goteo de masa cuando la dosificadora esta parada. Ruedas giratorias para su desplazamiento. Todas nuestras dosificadoras incorporan llave de pico de loro para apretar/aflojar las tuerca din.

Características:

Dimensiones: Altura 1510mm / Ancho 420mm / Fondo 650mm

Potencia: 1HP

Voltaje: 230v

Capacidad: 15kg (tolva anti bacterias)

Boquilla de porras cuatro puntas

Fácilmente desmontable

Llave de pico de loro para tuercas din.

Certificación C.E.



DOSIFICADORA DE CUELGUE TIPO CAFETERIA 2KG

Máquina manual, para pequeña producción o como equipo de iniciación.

Por su calidad se trata de una máquina muy duradera y resistente para uso industrial.

Características técnicas:

- Construida en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Incorpora un sistema de rodamiento que reduce el esfuerzo de trabajo.
- Se suministra con una boquilla de churro mediano.
- El vaso tiene una capacidad de 2 litros.
- Elabora churros, churros rellenos, ruedas y porras.



MODELO	CÓDIGO	KILOS
Dosificadora de churros manual		2

FOGONES BAJA PRESIÓN (CE)

Freidora dotada con Certificación C.E valida para exterior y para interior de locales

Freidora 80x80:

Dimensiones: Altura 930 mm sin chimeneas / 1340 mm con chimeneas/ Ancho 810mm / Fondo 850 mm.

Cuba embutida dimensiones Ø sup 680mm Ø inf 510mm. Altura de cuba 150mm.

Freidora 70x70:

Dimensiones exteriores: Ancho- 690mm/ Fondo- 690mm/ Altura- 930mm sin chimeneas/ 1340mm con chimeneas.Cuba embutida dimensiones Ø sup 560mm Ø inf 430mm. Altura de cuba 120mm

Provista de 4 ruedas giratorias (2 de ellas con autofreno) para desplazamiento.

Puerta frontal extraíble, que nos permite introducir fácilmente un recipiente para el vaciado del aceite mediante la válvula de vaciado, con llave de palanca de 1".

Aislamiento térmico del cuerpo de freidora en fibra anticalórica con recubrimiento especial en el interior de los codos de la misma con cemento refractario, especial para impedir rotura de puente térmico. Provista de chimeneas extraíbles en acero inoxidable, para expulsión de humos y cuelgue de dosificadoras y cortadoras de patatas.

Funcionamiento tanto a gas propano como gas natural.



FOGÓN DE GAS-OIL CON TERMOSTATO DIGITAL (CE)

Fogón 80x80:

Dimensiones exteriores: Altura 930mm sin chimeneas / 1340mm con chimeneas / Ancho 810mm / Fondo 850mm.

Cuba embutida dimensiones: Ø sup 680mm Ø inf 510mm. Altura de cuba 150mm.

Fogón 70x70:

Dimensiones exteriores: Altura 930mm sin chimeneas / 1340mm con chimeneas / Ancho 690mm / Fondo 690mm.

Cuba embutida dimensiones: Ø sup 560mm Ø inf 430mm. Altura de cuba 120mm.

Descripción:

Provista de 4 ruedas giratorias (2 de ellas con auto-freno) para desplazamiento.

Puerta frontal extraíble que permite introducir fácilmente un recipiente para el vaciado del aceite mediante la válvula de vaciado con llave de palanca de 1".

Aislamiento térmico del cuerpo de freidora en fibra anticalórica con recubrimiento especial en el interior de los codos de la misma con cemento refractario especial para impedir rotura de puente térmico. Provista de chimeneas extraíbles en acero inoxidable para expulsión de humos y cuelgue de dosificadoras y cortadoras de patatas.



FOGÓN ELÉCTRICO 70X70 Y 80X80 TERMOSTATO MECÁNICO (CE)

Freidora dotada con Certificación(CE) valida para exterior y para interior de locales

Freidora 70x70:

Dimensiones exteriores: Ancho- 690mm/ Fondo- 690mm/ Altura- 930mm

Cuba embutida dimensiones Ø sup 560mm Ø inf 400mm. Altura de cuba 150mm.

Freidora 80x80:

Dimensiones exteriores: Ancho- 810mm/ Fondo- 850mm/ Altura- 930mm

Cuba embutida dimensiones Ø sup 680mm Ø inf 510mm. Altura de cuba: 150mm.

Provista de 4 ruedas giratorias (2 de ellas con auto-freno) para desplazamiento.

Puerta frontal extraíble, que nos permite introducir fácilmente un recipiente para el vaciado del aceite mediante la válvula de vaciado, con llave de palanca de 1".

Incorpora 3 resistencias de 4 kw cada una en el modelo 80 x 80 y de 3.3 kw en el modelo de 70 x 70 .

Control de temperatura automático mediante Termostato Mecánico de 0 /300 grados. Termostato de seguridad independiente del termostato principal para evitar que un posible fallo de este pueda provocar la inflamación del aceite. Interruptor de seguridad que impide que tras un fallo de suministro eléctrico la freidora funcione sin previo rearme por el usuario. Pilotos luminosos para funcionamiento y aviso de sobretemperatura. Provisto de cable de alimentación de 5x6mm². Rejilla protectora para resistencias.

FOGÓN ELÉCTRICO 60X60

Medidas: 60x60x28

Provisto de tres resistencias circulares de 1950w cada una

Posibilidad de fabricarlo a 230v o 400v



TRÍPODE CON BARREÑO EN ACERO INOXIDABLE

Trípode en acero inoxidable para colocación de barreño de amasado.

Fabricado en tubo y pletina de acero inoxidable 304.

Altura 92 cm.

Disponible para barreños de 40, 45 y 50 cm.



AMASADORA PARA TODO TIPO DE MASA (CE)

Fabricada en chapa de acero inoxidable 304 de 2mm de espesor con refuerzo de tubería de acero en la columna del aspa.

Plato giratorio de acero inoxidable de 10mm de espesor.

Provista de protección contra posibles subidas y bajadas de tensión.

Rejilla de seguridad con auto bloqueo.

Pare de emergencia.

Ruedas anti vibración.

Dotada con certificación CE.

Descripción general:

Provista de 2 moto-reductores de 0,50cv cada uno a 400v.

Variador de velocidad de 1cv de potencia que transforma la salida de corriente a 230v.

Interruptor de seguridad que impide que tras un fallo de suministro eléctrico que la amasadora funcione sin previo rearme por el usuario.

Sistema novedoso de batido de masa, diseñado y patentado por ChurroSur S.L.

Tanto el barreño como las aspas son completamente desmontables para fácil limpieza.

Capacidad del barreño (8 kilos + 14 litros).

El giro de los motores que lleva instalados se realiza en sentido inverso con lo que la fuerza de batido de la masa se multiplica consiguiendo una óptima elaboración del producto.

AMASADORA PARA TODO TIPO DE MASA (CHURRO Y PORRA).





RECOGEDORES DE HARINA

Características:

Fabricado en acero inoxidable AISI 304 18/10.
Funcionalidad como recogedor de harina y para el llenado de dosificadoras manuales.

MODELO	ANCHO	ALTO
LIB7	ø 70 mm	150mm
LIB10	ø 100 mm	190mm
LIB12	ø 120 mm	230mm



ESPUMADERA EN ALAMBRE

Características:

Fabricado en alambre estañado.
Especial para extraer los churros o porras de la freidora.

MODELO	ANCHO	ALTO
ESP-24	ø 240 mm	705mm
ESP-28	ø 280 mm	760mm



TAMIZ

Características:

Fabricado en alambre estañado.
Para tamizar y airear la harina antes del amasado.

MODELO	ANCHO	ALTO
CT.300	ø 300 mm	75mm
CT-400	ø 400 mm	75mm

SARTENES

Características:

Construido en acero inoxidable AISI 304 18/10.
Realizado mediante embutición.
Dotado de asas, para facilitar el trabajo.



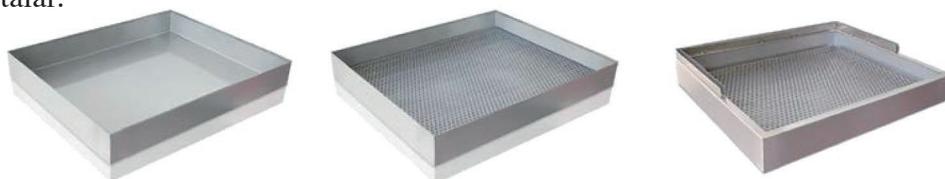
MODELO	CAPACIDAD	ø SUPERIOR	ø INFERIOR	ALTO
SART 55	14L.	ø 550 mm	ø 450 mm	75mm
SART 65	22 L.	ø 650 mm	ø 550 mm	75mm

ESCURRIDOR ACERO INOXIDABLE

Características:

Construido en acero inoxidable AISI 304 18/10.
Cantos plegados anti-corte
Dotado de bandeja lisa inclinada o bandeja perforada en acero inoxidable (según modelo).
Modelo ESCA, con guías para acristalar.

MODELO	LARGO	ANCHO	ALTO	TIPO CHAPA
ESCL60	600mm	500mm	80mm	LISA
ESCL80	800mm	500mm	80mm	LISA
ESCP60	600mm	500mm	80mm	PERFORADA
ESCP80	800mm	500mm	80mm	PERFORADA
ESCA60	600mm	500mm	80mm	PERFORADA
ESCA80	800mm	500mm	80mm	PERFORADA



HIGIENE Y ACCESORIOS

HYGIENE AND ACCESSORIES

Hygiène et accessoires

SECAMANOS ULTRARÁPIDO



ALTA VELOCIDAD Y DOBLE CARA

El secador de manos de chorro de doble cara de aire BOS-8188 ha sido probado y finalizado en el túnel de viento profesional. La salida de aire en forma de V de doble cara está diseñada de modo que cuando se enciende la máquina, se pueden soplar 24 columnas de flujo de aire fuertes al mismo tiempo para formar una ranura de viento, que puede secar las manos rápidamente.

Ya esta en más de 3.000 fábricas, aeropuertos,

Tamaño: 330x220x688mm

Voltaje de la fuente de alimentación: 220-240V

Frecuencia nominal: 50/60HZ

Potencia del motor: 650W

Potencia de calentamiento: 900W

Velocidad del viento del chorro: 100m/s

Tiempo de secado: 3 a 6 segundos



CÓDIGO	MODELO	MEDIDAS	PESO	POTENCIA	PRECIO
3931	BOS-8188	330x 220 x 688	96 Kg.	1550W	590

SECAMANOS ELÉCTRICO

Secador de Manos Eléctrico con sensor

Secador de Manos Eléctrico con sensor

Operación automática:

Al aproximar las manos al secador, se activa el sensor del mismo, comenzando a soplar un tibio aire. Luego, al retirarlas, el secador se detendrá inmediatamente.

Se puede utilizar libremente, evitando la acumulación de polvo en el secador.

Resistente a los golpes y rayos ultravioletas:

Carcasa de acero inoxidable o plástico de alta calidad resistente a golpes y rayos ultravioletas.

Fabricados con materiales robustos y resistentes para una larga durabilidad.

Alta potencia y bajo ruido.



CÓDIGO	MODELO	ACABADO	MEDIDAS	PESO	POTENCIA	PRECIO
3933	BOS-8318A	ACERO INOX.	241 x 267 x 203	5 Kg.	2300w.	240
3932	ABS BLANCO	ABS BLANCO	250 x 238 x 230	2,3 Kg.	1800w.	68

HIGIENE Y PROTECCION

DISPENSADORES Y DOSIFICADORES



DOSIFICADOR DE JABÓN

CÓDIGO	MODELO	TIPO	PRECIO
3935	BOS-1000	ABS 1 Litro	25
3937	BOS-650	Aluminio 650 ml.	55
2944	2944	Inox. 840 ml.	42



DISPENSADOR PAPEL MECHA

CÓDIGO	MODELO	TIPO	PRECIO
2935	INOX	300X240X210	141
2936	ABS	300X240X2°10	32
3036	BOS-T50	AUTOMÁTICO	168



DISPENSADOR PAPEL HIGIÉNICO

CÓDIGO	MODELO	PRECIO
2937	INOX	63
3934	ABS T01	22



PAPELERA PEDAL DE 3 LITROS

CÓDIGO	MODELO	TIPO	PRECIO
2922	INOX BRILLO	226X170	22
2923	INOX MATE	226X170	24
2924	EPOXI BLANCO	226X170	22



GEL HIDROALCOHÓLICO NATURAL CON GLICERINA

- Indicado para una higiene inmediata y en profundidad sin precisar uso de agua. Usar únicamente en piel sana.
- Con 0,1% de Cloruro de benzalconio y Eucalyptol para potenciar el efecto Sanitizante del alcohol. Contiene agentes emolientes, calmantes y refrescantes que ayudan a minimizar los efectos de deshidratación provocados por el alcohol en la piel (sensación de manos hidratadas).
- Forma de uso:
 - Dosificar como mínimo 3 ml del producto y frotar manos y dedos hasta su total absorción. 70% de alcohol.
- Notificado al CPNP con No Referencia 2423059 -
- Fabricado siguiendo normas GMP y UNE-EN ISO 22716-2008 con No de Autorización de la A.E.M.P.S. 9818CS



CÓDIGO	CAPACIDAD	PRECIO
GEL05	500ml.	3
GEL1	1000ml.	5,50
GEL5	5000ml.	25

PROTECCION COVID 19

DOSIFICADOR DE JABÓN Y GEL HIDROALCOHÓLICO

DOSIFICADOR DE JABÓN AUTOMÁTICO.



MAD-1



MAD-2

CÓDIGO	MODELO	MEDIDAS	PRECIO
1789	MAD-1	102x95x215	52
1792	MAD-2		99

GENERADORES DE OZONO

Es un dispositivo eléctrico que genera ozono a partir del aire del ambiente.

El Ozono, por su capacidad súper desinfectante, oxigenante y desodorizante, puede combatir todo tipo de organismos patógenos sin dejar residuos químicos, ya que se transforma en oxígeno puro al cabo de unos minutos.

Elimina virus, bacterias y hongos además de oxigenar y eliminar olores.

Este equipo genera una cantidad de ozono muy elevada y es compacto, cómodo y fácil de transportar.

No permanecer en el lugar del tratamiento más allá de la puesta en marcha y desactivación. Pasados 30 minutos de finalizar el tratamiento el ozono se descompone en oxígeno.



CÓDIGO	MODELO	COBERTURA(M3)	POTENCIA	MEDIDAS	PRECIO
1797	OZO-10G	150-200m ³ /h	80w.	200x230x160	250
1798	OZO-30G	450-550m ³ /h	200w.	205x260x200	180

“SU TURNO”



KIT “SU TURNO”



Pantalla de 2 dígitos de 100 mm.
Fabricada en PVC.

El KIT Turno está compuesto por:

- Pantalla de dos dígitos Mod.: TD-2.
- Mando a distancia Mod.: TX-433.
- Dispensador de Tickets.
- Rollo de Ticket y cartel indicador.

CÓDIGO	MODELO	PRECIO
2240	kit “SU TURNO” Modelo ECO	270

DISPENSADOR Y ROLLOS “SU TURNO”

Dispensador de ticket turno , fácil de instalar, manejable y poco pesado Posibilidad de adaptar una peana
Rollos su turno de 2 cifras y 3 cifras , disponibles en varios colores (Rojo, azul , verde, amarillo y blanco)
Los rollos su turno tienen 2.000 tickets por unidad por rollo.



CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	PRECIO
2230	Dispensador TURN5	26
2235	Rollo Rosa	16
2236	Rollo Celeste	16
2237	Rollo Amarillo	16
2238	Rollo Verde	16

DETECTOR DE BILLETES FALSOS PHOTOSMART 3

- Aprobado por el Banco Central Europeo.
- Preparados para los nuevos euros tanto los billetes de 5€ y los de 10€.
(Actualizable por software.).
- Trabaja de forma autónoma con Batería para 500 lecturas (opcional), Anti atasco y fácil limpieza.
- Detección en menos de medio segundo, Verificación de 5 controles, Pantalla multifuncional.
- Billeto euro en cualquier posición.
- Detección: MG, UV, IR, tamaño, vouc.



CÓDIGO	MODELO	PRECIO
0407	Photosmart 3	160

“ACCESORIOS DE COMERCIO”

PORTAPRECIOS

PORTAPRECIOS DE RUEDAS



MODELO BAMBI



MODELO ÓVALO



MODELO CAMPEÓN



CÓDIGO	MEDIDAS	PRECIO
2305	82x110	2,30

CÓDIGO	MEDIDAS	PRECIO
2304	105x96	2,55

CÓDIGO	MEDIDAS	PRECIO
2301	144x117	2,70

MODELO PEGASO



MODELO PEZ



MODELO CUBANO



CÓDIGO	MEDIDAS	PRECIO
2303	160x134	3,40

CÓDIGO	MEDIDAS	PRECIO
2306	145x103	1,65

CÓDIGO	MEDIDAS	PRECIO
2307	200x155	3,50

MODELO COMBI



MODELO BASE / VARILLA



SISTEMAS DE SUJECIÓN EN LOS CARTELES DE FRUTA GANCHO O PALETA



CÓDIGO	MEDIDAS	PRECIO
2302	93x114	3,80

CÓDIGO	MEDIDAS	PRECIO
2319	BASE	1,15
2320	VARILLA	0,50

“ACCESORIOS DE COMERCIO”



CARTELES PORTAPRECIOS

- Lista oficial de Precios de Carnicerías.
- Sujeción: 2 ollados metálicos.

HIGIENE

Terнера		Coste Kilo Canal	10'55
p.v.p. Kilo	Canal		€uros
Solomillo			09'50
Lomo			07'60
Primera A			05'40
Primera B			06'40
Segunda			05'80
Tercera			09'80
Criadillas y Riñones			05'00

Terнера		Coste Kilo Canal	10'55
p.v.p. kilo	Canal		€uros
Solomillo			09'50
Lomo			07'60
Primera A			05'40
Primera B			06'40
Segunda			05'80
Tercera			09'80
Criadillas y Riñones			05'00

Pollo		p.v.p. kilo	€uros
Pollo Entero			10'55
Filetes de pollo			09'50
Muslos			07'60
Alas de pollo			05'40
Higaditos			05'40
Codorniz (und.)			06'40
Gallina			09'80
Conejo			05'00

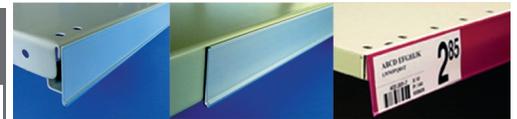
Porcino		p.v.p. kilo	€uros
Coste Kilo Canal			09'50
Solomillo	Magro		10'55 09'50
Cinta de lomo	Tocino		05'00 05'40
Chuletas de lomo	Espinazo		06'40 05'40
Chuletas de espiga	Costilla		09'80 06'40
Filetes	Manos y rabos		09'50 05'40
Panceta	Careta		05'40 05'40

MODELO	CÓDIGO	TIPO	MEDIDAS(mm.)	PRECIO
TERNERA	2370	Lista de 1 Linea	325x600	25
CORDERO	2371	Lista de 1 Linea	325x600	25
POLLO	2372	Lista de 1 Linea	325x600	25
PORCINO	2373	Lista de 2 Lineas	390x600	34

PERFIL ADHESIVO DBR39

- Perfil adhesivo para lineales de estanterías.

CÓDIGO	MODELO	COLOR	LARGO X ALTO(mm)	PRECIO
2330	DBR39	Blanco	39x1330	2,90



PISO HÚMEDO

- Señal de color amarillo.

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	PRECIO
2375	Señal de Piso Húmedo.	65



DISPENSADORES

- Dispensador de rollos de papel para suelo o colgar de la pared.

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	PRECIO
2951	Dispensador de Pared 570x400x300 mm.	52
2950	Dispensador de Suelo 900x380x390 mm.	65



CELULOSA INDUSTRIAL

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	FORMATO	PRECIO
2101	Bobina Industrial	2 Unidades	52
2102	Bobina Secamanos	6 Unidades	65



“CUCHILLERIA PROFESIONAL”

CUCHILLOS FORJADOS



HIGIENE

osmarc.es



Cuchillo Cocinero
Hoja de 15 cm.

CÓDIGO	PRECIO
2752	14,00



Cuchillo Cocinero
Hoja de 20 cm.

CÓDIGO	PRECIO
2753	16,00



Cuchillo Cocinero
Hoja de 23 cm.

CÓDIGO	PRECIO
2754	25,00



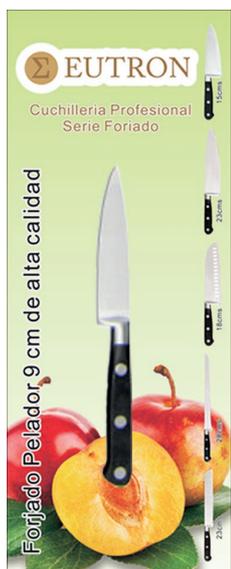
Santoku
Hoja de 18 cm.

CÓDIGO	PRECIO
2756	18,00



Cuchillo Jamonero
Hoja de 28 cm.

CÓDIGO	PRECIO
2755	15,80



Cuchillo Pelador
Hoja de 9 cm.

CÓDIGO	PRECIO
2751	9,00



Cuchillo Panero
Hoja de 23 cm.

CÓDIGO	PRECIO
2784	16,00



Chaira
Longitud 30 cm.

CÓDIGO	PRECIO
2771	16,00



Tijeras
20 cm.

CÓDIGO	PRECIO
2748	19,00

AFILADORA ECONÓMICA

Afila con 2 muelas de alta resistencia.
Funcionamiento de dos fases o etapas.
La primera afilado de precisión, la segunda afilado fino.
40 W / 50 Hz / 230 V
Peso 1,50 kg.
Dimensiones 207 x 145 x 95 mm.

CÓDIGO	PRECIO
2795	49



PORTACUCHILLOS IMANTADO



CÓDIGO	LARGO(mm.)	PRECIO
2791	380	18

JAMONEROS PROFESIONALES

JAMONERO CON CORREDERA INOXIDABLE



CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	PRECIO
2831	500x180x260	160

JAMONERO GIRATORIO CON CORREDERA INOXIDABLE



CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	PRECIO
2821	570x250x500	380

AFILADORAS DE CINTA DE LIJA

A un nivel más industrial se encuentran máquinas de afilar como esta, la A-200, que es una afiladora de banda capaz de afilar todo tipo de cuchillos

Este afilador eléctrico tiene tanto banda lija como disco de pulir.

Con la banda se puede afilar los cuchillos, y posteriormente, el disco sirve para pulir o asentar el cuchillo.

Esta afiladora usa la banda de lija de 800 mm de longitud y 50 mm de ancho.

Estas bandas las tenemos disponibles en tres tipos de grano: 80, 100 y 320.

La máquina se sirve con 2 bandas de lija y 1 disco de pulir

Referencia 1451

Potencia: 0.35 HP

Revoluciones: 2800RPM

Motor de tipo monofásico 220V.

Provista con 2 bandas de lija y 1 disco de pulir.

Medidas (ancho x largo x alto): 33x28x40 cm.

Peso neto: 9 kg.



CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	PRECIO
1451	AFF.V220	690



“ACCESORIOS DE COMERCIO”

EXTERMINADOR DE INSECTOS

Fabricados en aluminio, es ideal para lugares públicos, como supermercados, tiendas de alimentación, restaurantes, etc. Utilizan tubos de luz negra, que sirven de cebo para atraer a los insectos, siendo electrocutados por la red interior eléctrica. Tiene dos lados para atraer al insecto desde cualquier dirección; idóneo para ser colgado en la pared. Completamente protegido, la malla exterior impide que el dedo toque la parrilla eléctrica, muy seguros.



MODELO	CÓDIGO	COBERTURA (M2)	POTENCIA	MEDIDAS (mm.)	PRECIO
2295	40-10	50	26 W.	387x115x295	80
2296	40-15	80	36 W.	495x113x324	96
2297	40-20	120	46 W.	648x113x389	125

EXTERILIZADOR UVA PARA 10 Y 14 CUCHILLOS

Estructura en acero inoxidable y cesta extraíble
Diseño ergonómico y fácil de limpiar
Temporizador mecánico se detiene cuando la puerta está abierta
Bloqueable
220-240V / 50Hz.

TIPO	CÓDIGO	PESO	POTENCIA	MEDIDAS	PRECIO
10 Cuchillos	2768E	9 Kg.	8 W.	405x100x550	534
14 Cuchillos	2769E	9 Kg.	8 W.	450x100x650	580



GUANTES DE MALLA METÁLICA

Guante ambidiestro.
Anticorte de malla metálica.



CÓDIGO	MEDIDA	TALLA	PRECIO
2801	XXSmall	<72	114
2802	XSmall	73-78	114
2803	Small	79-83	114
2804	Medium	84-88	114
2805	Large	89-92	114
2806	XLarge	>92	114

“HIGIENE Y PROTECCIÓN”



LOSETA Y RAMPA ANTIDERRAPANTE

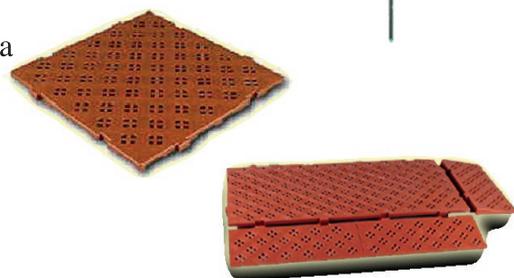
Evita la creación de hongos y bacterias, no transmite enfermedades, es esterilizable, no coge olores ni sabores, se lava fácilmente y evita la humedad.

No se corroe, resiste también ácidos, bases y aceites

Poder aislante ante la electricidad y humedad

Perfecta para la industria alimentaria, química, recintos deportivos, vestuarios, laboratorios, camaras frigorificas, etc

Resistente a temperaturas de entre -40°C a 80°C



CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	MEDIDA	PRECIO
3025	RAMPA ANTIDERRAPANTE	50X50X2,5	17,00
3026	LOSETA ANTIDERRAPANTE	50X50X5	25,50

BASE RODANTE DE PLÁSTICO ROJA.

Plataforma abierta,

2 ruedas fijas y 2 giratorias

Carga estática 300 Kilos

Medidas : 610x410x150



CÓDIGO	MEDIDA	PRECIO
2838	610x410x150	150

CONTENEDOR DE DESPERDICIOS CON TAPA Y RUEDAS

Capacidad 70 Litros

Medidas : 550x510x750



CÓDIGO	CAPACIDAD	PRECIO
2838	70 Litros	120

